

**LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SEMESTER KHUSUS TAHUN 2016/2017
15 JULI - 15 SEPTEMBER 2016**

**DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA
JALAN LAKSAMANA UDARA ADI SUCIPTO NO. 40,
LAWEYAN, KOTA SURAKARTA, JAWA TENGAH**

Disusun dan Diajukan Guna Memenuhi Persyaratan dalam
Mata Kuliah Praktik Pengalaman Lapangan
Dosen Pembimbing Lapangan : Wika Rinawati, M.Pd



Disusun Oleh :
ALFIAN ARDIAN SHALEH
13511241011

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta menyatakan bahwa mulai tanggal 15 Juli 2016 s.d. 26 September 2016 telah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Semester Khusus Tahun Ajaran 2016/2017 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Nama : Alfian Ardian Shaleh
NIM : 13511241011
Jurusan / Prodi : PTBB / Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Fakultas Teknik

Sebagai pertanggungjawaban telah menulis dan menyusun laporan PPL Semester Khusus Tahun Ajaran 2016/2017 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Surakarta, 26 September 2016

Mengetahui dan Menyetujui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian Shaleh
NIM. 13511241011

Koordinator PPL Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Heri Susanto, S.Kom, M.Pd
NIP. 19790323 200501 1 005

Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Kepala Sekolah
SMK Negeri 4 Surakarta

Drs. Suyono, M.Si
NIP. 19630329 199512 1 003

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas segala pemberiannya dan karunia-Nya hingga kita tidak akan bisa sedikit pun menghitung atas karunia-Nya hingga kita tidak bisa sedikit pun menghitung atas karunia-Nya yang sangat besar ini.

Puji syukur, penulis telah menyelesaikan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dimulai dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 26 September 2016 dengan baik dan lancar. Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2016 di SMK Negeri 4 Surakarta kurang lebih dua bulan.

Dalam kegiatan PPL ini penulis menyadari bahwa penulis tidak akan berlajalan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Widarto, M.Pd , selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).
2. Wika Rinawati, M.Pd selaku Koordinator Dosen pembimbing PPL dan DPL PPL Jurusan Teknik Boga Fakultas Teknik di SMK Negeri 4 Surakarta, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Drs. Suyono, M.Si selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
4. Heri Susanto, M.Pd selaku koordinator PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
5. Yulia Rhmawati, S.Pd selaku guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
6. Semua Bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 4 Surakarta yang telah menerima kami dengan baik.
7. Bapak dan Ibu saya, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materi, serta selalu memberikan motivasi agar PPL di SMK Negeri 4 Surakarta dapat terlaksanakan dengan baik dan lancar.
8. Rekan-rekan seperjuangan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Surakarta dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
9. Semua Pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam melaksanakan PPL SMK Negeri 4 Surakarta

Dalam penyusunan laporan ini, penulis sadar bahwa laporan ini jauh dari sempurna. Untuk itu penulis membuka hati untuk menerima kritik dan saran dari pembaca demi sempurnanya laporan ini.

Akhir kata, harapan penulis semoga laporan ini menjadi salah satu wahana timbal balik ilmu bagi para pembaca dengan penulis dan sebaliknya, berguna bagi masyarakat, serta mudah-mudahan ridho Allah SWT tercurah kepada kita semua, Amin.

Surakarta, 26 September 2016

Penulis

Alfian Ardian Shaleh

NIM. 13511241011

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

KATA PENGANTAR iii

DAFTAR ISI v

DAFTAR LAMPIRAN vii

ABSTRAK viii

BAB 1 PENDAHULUAN

 A. Analisis Situasi Sekolah

 1. Sejarah Sekolah 1

 2. Vis, Misi, dan Tujuan Sekolah 3

 3. Letak Geografis 4

 4. Kondisi Fisik Sekolah 4

 5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan 6

 6. Media Pembelajaran 7

 7. Kegiatan Kesiswaan 7

 8. Fasilitas dan Media KBM 7

 9. Perpustakaan Sekolah 8

 10. Bimbingan Konseling 9

 11. Unit Kesehatan Sekolah 9

 B. Rumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

 1. Persiapan Mengajar 10

 2. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas 10

 3. Evaluasi 10

 4. Membuat Inovasi dan Motivasi Pembelajaran di Kelas 10

 5. Menyusun Laporan PPL 11

BAB 2 KEGIATAN PPL

 A. Persiapan PPL

 1. Tujuan Kegiatan PPL 12

 2. Persiapan Kegiatan PPL 12

 B. Pelaksanaan PPL

 1. Praktik Mengajar 18

 2. Praktik Persekolahan 20

 C. Analisis Hasil Pelaksanaan

 1. Hasil Praktik Mengajar 21

 2. Hambatan Dalam Melaksanakan PPL 21

 3. Solusi 22

BAB 3 KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan 23

B. Saran 23

DAFTAR PUSTAKA 38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Jurusan Boga

Lampiran 2. Matriks

Lampiran 3. Silabus

Lampiran 4. Kompetensi Isi dan Kompetensi Dasar

Lampiran 5. Rancangan Proses Pembelajaran

Lampiran 6. Laporan Mingguan

Lampiran 7. Kartu Bimbingan

Lampiran 8. Dokumentasi Mengajar

ABSTRAK

LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Oleh :

Alfian Ardian Shaleh

13511241011

Sebagai salah satu universitas dengan latar belakang pendidikan, Universitas Negeri Yogyakarta memiliki tugas sebagai pencetak tenaga kependidikan yang handal dan profesional untuk dunia pendidikan. Melalui program-program mata kuliah kependidikan yang dilaksanakan baik praktik, teori maupun lapangan diharapkan mampu memberi bekal pengetahuan dan ketrampilan kepada para mahasiswa tentang proses belajar mengajar. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa S1. Tujuan utama dari kegiatan PPL ini adalah untuk melatih mahasiswa dalam menerapkan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki dalam suatu proses pembelajaran, sehingga mahasiswa memiliki pengalaman yang nyata dan dapat dipakai sebagai bekal untuk mengembangkan potensi. SMK Negeri 4 Surakarta merupakan salah satu yang dijadikan lokasi PPL UNY pada tahun 2016 ini. Secara umum sekolah ini mempunyai fasilitas yang cukup memadai, namun masih perlu diperbaiki dan ditingkatkan agar dapat mendukung kelancaran seluruh aktifitas belajar mengajar di sekolah.

Kegiatan PPL ini dilaksanakan pada tanggal 15 Juli – 26 September 2016. Kegiatan praktik mengajar yang dimulai dengan pengajaran mikro, bimbingan dengan guru pembimbing, observasi kelas, pembekalan, pembuatan persiapan mengajar sampai pada tahap pelaksanaan yang meliputi praktik mengajar terbimbing, evaluasi dan penilaian. Sedangkan mata pelajaran yang diampu oleh praktikan adalah Tata Hidang kelas XI dengan alokasi waktu setiap minggu sebanyak 15 jam. Penulis, mata pelajaran ini dijadwalkan pada hari Rabu dan Kamis dimulai pada jam ke 1 - 10 untuk hari Rabu dan jam 1 – 5 untuk hari Kamis, selain itu praktikan juga mengajarkan kegiatan Flair Bartending di dalam jam tambahan pada sore hari dari jam 15:00 – 17:00 serta mendampingi siswa peserta lomba LKS mata lomba Service tingkat provinsi Jawa Tengah. Dalam pelaksanaan PPL, mahasiswa dituntut untuk mengajar setidaknya empat kali pertemuan. Hasil yang diperoleh dari kegiatan PPL ini adalah pengalaman nyata baik dalam bentuk pengalaman mengajar maupun pengalaman administrasi guru. Secara keseluruhan program kerja PPL terlaksana dengan baik, meskipun masih ada kekurangan. Harapannya, semua pengalaman ini semoga dapat meningkatkan kompetensi mahasiswa sebagai calon tenaga pendidik.

Kata Kunci: *PPL UNY 2016, SMK N 4 SURAKARTA*

DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2016. *Panduan PPL 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.
- UPPL. 2016. *Materi Pembekalan PPL 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.
- UPPL. 2016. *Panduan Pengajaran Mikro 2016*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta,

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PPL.

Program PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama Universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (*micro teaching*), dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu diadakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi Sekolah

1. Sejarah SMK Negeri 4 Surakarta

Pada awal pendiriannya, nama resmi yang dipakai sekolah ini adalah SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas) Negeri Surakarta. Di tahun pertama berdiri, jurusan yang dibuka hanya jurusan Kerajinan Batik. Fasilitas yang tersedia pada waktu itu belum selengkap seperti sekarang ini. Peralatan mengajar didapat dari hasil pinjaman dari departemen. Gedung yang digunakan pun meminjam gedung milik PNP Gula (Semula digunakan SKKP Negeri Surakarta) di Jalan Lombok 5 Banjarsari Surakarta.

Baru pada tahun 1967, di bawah kepemimpinan Bapak Soekamto S, BA dengan didukung personalia yang ada, SKKA berangsur-angsur membenahi diri menjadi lebih maju dari sebelumnya. Di tahun ini dibuka 3 (tiga) jurusan baru yaitu Tatalaksana Makanan dan Rumah Tangga, Tatalaksana Pakaian dan membimbing dan Merawat Anak.

Pada tahun 1971, SKKA memindahkan tempat kegiatan belajar mengajar ke gedung baru di Manahan Jalan Laks. Adisucipto NO 40 Surakarta. Gedung inilah yang sampai saat ini digunakan sebagai tempat penyelenggaraan proses belajar mengajar.

Dari tahun 1972 sampai dengan 1976 proses pemekaran SKKA relative masih Nampak kemajuannya. Empat jurusan yang ditawarkan semakin meningkat, baik kuantitas maupun kualitas. Satu hal yang perlu diketahui, bahwa berdasarkan Surat Mendikbud RI No 0290/0/76 tanggal 9 Desember 1976 penggantian nama SKKA menjadi SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga). Dengan penggantian nama ini, sekaligus ada perubahan jurusan, yaitu :

- a. Jurusan Tatalaksana Makanan menjadi Tatalaksana Boga
- b. Jurusan Tatalaksana Pakaian menjadi Tatalaksana Busana
- c. Jurusan Membimbing dan Merawat Anak menjadi Tatalaksana Rumah Tangga.

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersamaan dengan turunya keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor 0461/U/1983 tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan Menengah di lingkungan Departemen pendidikan dan Kebudayaan. Dengan turunya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula.

Akhirnya lahirlah kurikulum 1984, yang di dalamnya antara lain terkandung mengenai sistem kredit. Dalam proses itu situasi dan kondisi di SMKK pun mengalami perubahan pula, antara lain sebagai berikut : Semua jurusan : Tatalaksana Boga, Tatalaksana Busana dan Tatalaksana Rumah Tangga menjadi Rumpun Boga dan Rumpun Busana. Dari rumpun Boga SMKK Negeri Surakarta baru memiliki Program Studi Busana Batik, dan mulai tahun ajaran 1992/1993 dibuka Rumpun Kecantikan Program Studi Tata Kecantikan.

Perkembangan berikutnya pada tahun 1998/1999 dibuka Program Keahlian Akomodasi Perhotelan. Pada masa itu berkat kerjasama antara BKK dan PJTKI banyak disalurkan lulusan SMK Negeri 4 Surakarta ke berbagai dunia usaha dan industry baik dalam maupun di luar negeri. Adapun Kepala Sekolah yang pernah memimpin sampai saat ini adalah :

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| Ibu. Soenarjo | Tahun 1964 – 1965 |
| Bp. Soekamto | Tahun 1965 – 1987 |
| Ibu. Moehartati Moelyadi | Tahun 1987 - 1993 |
| Ibu. Siti Koemaryatoen | Tahun 1993 – 1998 |
| Bp. Moechtingudin, BSc | Tahun 1998 – 2002 |
| Bp. Drs. Rakhmat | Mei – Juli 2002 |
| Ibu. Dra. Agnes Sri | Tahun 2002 – 2006 |
| Bp. Drs. Sugiyarto, M.Pd | Tahun 2006 – 2012 |
| Bp. Suratno, S.Pd., M.Pd | Tahun 2012 – 2015 |
| Bp. Drs. Suyono, | Tahun 2015 - sekarang |

2. Visi, Misi, dan Tujuan Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta

Visi Sekolah

- Meuwujudkan SMK yang berkualitas, bernuansa industry dan berbudaya lingkungan.

Misi Sekolah

- Menyiapkan lulusan yang siap kerja, cerdas, kompetitif, dan berkepribadian luhur
- Mengembangkan potensi sekolah yang berwawasan lingkungan dan bernuansa industry
- Menyiapkan wirausahaan yang handal
- Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif

- e. Meningkatkan pengalaman ajaran agama yang dianut dan buaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak
- f. Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama

Tujuan Sekolah

- a. Menghasilkan tamatan yang cerdas, terampil, dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta berkahlak mulia
- b. Membekali peserta didik untuk mengembangkan kepribadian akademik dan dasar-dasar keahlian yang kuat dan benar, melalui pembelajaran Normatif, Adaptif, dan Produktif
- c. Menyiapkan peserta didik untuk memasuki dunia kerja yang professional dan berwawasan wirausaha untuk memasuki dunia kerja
- d. Memberikan pengalaman yang sesungguhnya agar peserta didik menguasai keahlian produktif berstandar budaya industry yang berorientasi kepada standar mutu, nilai-nilai ekonomi seta membentuk etos kerja yang tinggi, produktif dan kompetitif
- e. Mewujudkan sekolah menjadi SMK berwawasan lingkungan dan berstandar Internasional

3. Letak Geografis

SMK Negeri 4 Surakarta yang beralamat di Jalan Laksamana Udara Adi Sucipto No 40 Surakarta ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggi jalan raya, sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum baik dari kota maupun luar kota. Selain itu, SMK Negeri 4 Surakarta memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif.

4. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi fisik sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, abngunan, dan kebersihan lingkungan yang sanagt terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK Negeri 4 Surakarta. Luas Sekolah : 10.185 m². Guna menunjang pendidikan dan pelatihan sekolah mempunyai fasilitas antara lain:

- a. Ruang Kepala Sekolah
- b. Ruang Waka
- c. Ruanh Tata Usaha

- d. Ruang Guru
- e. Ruang OSIS
- f. Ruang Bahasa
- g. Ruang Lab. Komputer
- h. Ruang Lab. IPA
- i. Gardu Satpam
- j. Menara Air
- k. Laboratorium Boga, Busana, Kecantika, dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawaban laboratorium di SMK Negeri 4 Surakarta adalah, sebagai berikut:

- a. Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
 - 1) Ruang Laundry
 - 2) Ruang Hotel
 - 3) Ruang Instruktur Akomodasi Perhotelan
- b. Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga
 - 1) Ruang Praktik Boga 1
 - 2) Ruang Praktik Boga 2
 - 3) Ruang Praktik Boga 3
 - 4) Ruang Praktik Patiseri
 - 5) Ruang UP Boga
 - 6) Ruang Tata Hidang
 - 7) Ruang Instruktur Boga
- c. Ruang Laboratorium Keahlian Busana
 - 1) Ruang Praktik Busana 1
 - 2) Ruang Praktik Busana 2
 - 3) Ruang Praktik Busana 3
 - 4) Ruang Praktik Busana 4
 - 5) Ruang Sanggar Busana
 - 6) Gudang Busana
 - 7) Ruang Instruktur Busana
- d. Ruang Laboratorium Keahlian Tata Kecantikan
 - 1) Ruang Praktik Kecantikan Kulit
 - 2) Ruang Praktik Kecantikan Rambut

3) Ruang Instruktur Kecantikan

- e. UKS
- f. Bimbingan dan Penyuluhan
- g. Rumah Penjaga Sekolah
- h. KM/ WC Siswa
- i. KM/ WC Guru
- j. KM/ WC Kepala Sekolah
- k. KM/ WC Karyawan/ TU
- l. Ruang Ibadah
- m. Gudang
- n. Koperasi Siswa
- o. Sangga Busana
- p. Lapangan Olahraga
- q. Tempat Parkir

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan belajar mengajar yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan pentaaan ulang ruangan.

5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan

Potensi yang dimiliki oleh SMK Negeri 4 Surakarta yaitu sekolah ini merupakan satu-satunya sekolah SMK yang memiliki pelajaran *entrepreneur*. Hal tersebut didukung oleh beberapa faktor dari dalam sekolah sendiri meliputi potensi sekolah, potensi guru, potensi siswa, dan potensi karyawan.

a. Potensi Sekolah

SMK Negeri 4 Surakarta cukup bergensi diantara SMK di Surakarta, karena SMK Negeri 4 Surakarta adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK Negeri 4 Surakarta merupakan SMK tertua di Kota Surakarta. SMK Negeri 4 Surakarta mempunyai program-program yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswanya. Selain itu SMK Negeri 4 Surakarta juga mempunyai usaha antara lain, Unit Produksi Boga dan Busana, Laundry, Salon, dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usahan tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK Negeri 4 Surakarta.

b. Potensi Siswa

SMK Negeri 4 Surakarta terdiri dari 36 kelas terdiri atas 12 kelas jasa boga, 12 kelas busana, 6 kelas kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas perhotelan. Siswa-siswa SMK Negeri 4 Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan di luar jam belajar yaitu ekstrakurikuler. SMK Negeri 4 Surakarta memiliki siswa yang mayoritas adalah perempuan. Meskipun begitu laki-laki juga ada pada program keahlian Akomodasi Perhotelan, Tata Boga, dan beberapa orang di Busana. Dilihat dari bidang prestasi, SMK Negeri 4 Surakarta cukup memiliki banyak prestasi. Sebagian besar prestasi diraih dalam kegiatan Lomba Kompetensi Siswa tingkat daerah maupun tingkat nasional.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK Negeri 4 Surakarta berjumlah 90 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi. Guru disetiap jurusan telah memenuhi jumlah yang diharapkan dan 99% guru mengajar sesuai dengan bidang kompetensinya. Keseluruhan guru terbagi dalam lima bagian, yakni guru normative, adaptif, produktif, BK, serta tenaga pengajar.

d. Potensi Karyawan

SMK Negeri 4 Surakarta mempunyai karyawan yang terdiri dari karyawan tetap belum PNS dan karyawan PNS yang memiliki keahlian di bidangnya masing-masing. Adapun karyawan yang ditempatkan sesuai bidangnya yaitu Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan, karyawan Uni Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah

6. Media Pembelajaran

Media dan sarana pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 4 Surakarta cukup memadai dan mendukung proses belajar mengajar. Media dan sarana yang ada di SMK Negeri 4 Surakarta meliputi *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media computer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik

7. Kegiatan Kesiswaan

Dalam proses pembelajaran selain mendapatkan pelajaran akademik siswa juga mendapatkan pengembangan potensi Non-akademik Kegiatan

ekstrakurikuler di SMK Negeri 4 Surakarta ini sebagai wahan penyaluran dan pengembangan minat dan bakat bagi siswa-siswanya. Beberapa ekstrakurikuler dibentuk untuk mengembangkan potensi siswa, terdapat beberapa ekstrakurikuler yang terdapat di SMK Negeri 4 Surakarta. Kegiatan ekstrakurikuler tersebut secara structural berada dibawah koordinasi sekolah. Salah satunya adalah kegiatan pramuka yang wajib diikuti oleh kelas 1 setiap hari jumat siang, dan beberapa ekstrakurikuler yang bisa diikuti siswa adalah :

- a. PMR (Palang Merah Remaja)
- b. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- c. Olah Raga dan Seni
 - 1) Bola Basket
 - 2) *Volley Ball*
 - 3) Vocal
 - 4) Tari
- d. *English Club*
- e. Ekstra Kejuruan (Boga, Busana, Kecantikan)
- f. Keagamaan (Rohis)

Semua kegiatan ini dimaksudkan agar siswa SMK Negeri 4 Surakarta tidak hanya unggul dalam bidang akademik namun siswa juga unggul di bidang Non-akademik melalui potensi yang dimilikinya.

8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK Negeri 4 Surakarta diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahrgaa, lapangan olahraga (basket, voli, dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laobratorium computer. Ruang praktik terdiri dari ruang praktik boga, ruang praktik busana, ruang praktik kecantikan, dan ruang praktik akomodasi perhotelan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium computer digunakan untuk memberikan keterampilan computer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI, dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam

buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK Negeri 4 Surakarta juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan media *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran di kelas dapat terlaksanakan dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap, misalnya bola voli, bola sepak, bola basket, cakram, dan lain-lain. Lapangan olahraga yang dimiliki oleh SMK Negeri 4 Surakarta berupa lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan rohis. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari Jumat setelah pembelajaran selesai di ruang teori.

9. Perpustakaan sekolah

Perpustakaan SMK Negeri 4 Surakarta dikelola oleh seorang staff perpustakaan. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih ada yang kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia, Buku Jurusan, dll.

Sistem pelayanan di perpustakaan SMK Negeri 4 Surakarta yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu meminjam satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 100,00 per harinya. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK Negeri 4 Surakarta melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, ahli tangan kasus, *home visi*, kolaborasi dengan orang tua, guru, maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan yang diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah sekolah, sosial, belajar, maupun karir. Guru pembimbing

membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain cara lain misalnya wawancara, observasi, dan kerjasama pihak lain yang terkait.

11. Unit Kesehatan Sekolah

SMK Negeri 4 Surakarta terdapat satu ruang UKS yang didalamnya terdapat fasilitas obat-obatan dan satu dokter jaga yang dapat dimanfaatkan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat sudah baik karena kelengkapan obat yang memadai serta kebersihan ruangan yang terawat dengan diberlakukannya alas kaki dilepas

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan langkah strategis untuk mengembangkan empat kompetensi dasar sebagai seorang pendidik menuju era tenaga kependidikan yang profesional. Untuk mencapai aspek tersebut maka PPL dijadikan bagian dari mata kuliah pendidikan yang berbobot 3 SKS. Mata kuliah ini wajib ditempuh oleh mahasiswa yang mengikuti prodi kependidikan. Materi yang diberikan meliputi program mengajar teori dan praktik di kelas maupun di laboratorium boga. Tujuan mata kuliah ini adalah memberikan pelatihan dan wawasan pengembangan kompetensi siswa, maka dalam pelaksanaannya di sekolah siswa dibantu oleh guru pembimbing agar siswa bisa membangun kemandirian, ketrampilan dan tanggung jawab.

Rancangan kegiatan PPL disusun setelah mahasiswa melakukan observasi di sekolah dan di kelas sebelum PPL dilaksanakan, dari observasi tersebut akan didapat tentang kegiatan guru, siswa di kelas dan lingkungan sekolah tempat akan dilaksanakan praktik pengalaman lapangan agar siswa siap dalam kegiatan PLL 15 Juli – 15 September. Dibawah ini akan dijelaskan langkah kegiatan PPL :

1. Persiapan Mengajar

Dalam persiapan mengajar ini meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), Job Sheet, Bahan ajar (*Power point*), video pembelajaran. Selain itu disaat mengajar juga perlu menyiapkan alat atau media yang digunakan saat memberikan pelajaran.

2. Melaksanakan praktik mengajar di kelas.

Kegiatan praktik mengajar yang dimulai bersamaan dengan tahun ajaran baru 2016/2017. Setiap mahasiswa mengampu mata pelajaran sesuai dengan prodi dan jurusan di universitas masing-masing, dan dalam praktiknya kegiatan mengajar dilakukan sebanyak minimal 4 kali mengajar terbimbing atau dipandu dengan guru pembimbing dan 4 kali mengajar mandiri. Kegiatan PPL dilaksanakan sesuai dengan mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing dari awal hingga kegiatan PPL di SMK N 4 Surakarta selesai.

Pada umumnya kegiatan mengajar dikelas dilaksanakan secara terbimbing langsung oleh guru pembimbing, namun tidak menutup kemungkinan dalam kegiatan PPL siswa diminta tolong untuk mengampu mata pelajaran diluar dari mata pelajaran yang diampu. Kegiatan ini membantu siswa dalam berlatih mental dan kesiapan siswa PPL dalam menghadapi masalah yang ada.

Materi ajar yang diberikan oleh siswa PPL ini mengikuti materi yang terdapat di silabus dan dalam pelaksanaannya harus sesuai dengan rancangan pelaksanaan pembelajaran (RPP) agar proses belajar mengajar berjalan dengan lancar.

3. Evaluasi

a) Evaluasi hasil belajar siswa

Evaluasi hasil belajar diberikan kepada siswa bertujuan untuk mengetahui tingkat keberhasilan siswa dalam penguasaan materi dan selain itu juga membantu guru sebagai tolak ukur cara menyampaikan materi yang diberikan mampu diterima oleh siswa.

b) Evaluasi praktik mengajar

Evaluasi prakti mengajar dilakukan oleh guru pembimbing. Hal ini dimaksud untuk mengetahui seberapa besar kekurangan dan kelebihan dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar, sehingga siswa PPL dapat mengajar dikelas lebih baik lagi.

4. Membuat inovasi dan motivasi pembelajaran di kelas.

Membuat suatu inovasi dan motivasi dalam kegiatan belajar dan mengajar siswa ini bertujuan untuk menarik perhatian siswa dalam kelas. Dalam proses pembelajaran memberikan materi dengan cara menyisipkan motivasi dan inovasi dari pengalaman diri sendiri atau orang lain yang akan memberikan suasana pembelajaran yang berbeda dan tidak seperti umumnya guru ketika memberikan materi di kurikulum 13 ini. Dalam pemeberian motivasi ini akan membantu siswa untuk memacu dirinya

dalam mencapai cita-cita dan arahan kedepan setelah lulus dari sekolah, sehingga siswa dalam proses belajar tidak hanya berusaha untuk memperoleh nilai yang baik namun semangat belajar juga perlu ditanamkan agar semangat belajar siswa menjadi naik.

5. Menyusun laporan PPL

Pada tahap akhir pelaksanaan PPL, mahasiswa praktikan melakukan kegiatan berikut :

a) Penyusunan Laporan

Setelah melaksanakan PPL, mahasiswa praktikan diwajibkan untuk menyusun laporan berdasarkan hasil pelaksanaan yang telah dilakukan. Laporan yang disusun, yaitu laporan PPL yang dibuat secara individu. Laporan yang disusun memuat informasi mengenai pelaksanaan kegiatan PPL mulai dari tahap awal hingga akhir. Laporan ini akan menjadi pertimbangan dalam penilaian hasil pelaksanaan PPL yang akan dinilai oleh DPL dan koordinator sekolah.

b) Evaluasi

Evaluasi bertujuan untuk menilai hasil kinerja dari pelaksanaan PPL yang dilakukan oleh mahasiswa praktikan dan mencakup semua aspek, baik penguasaan kemampuan profesional, personal, dan interpersonal serta masukan untuk pelaksanaan kegiatan di masa yang akan datang. Beberapa komponen penilaian meliputi perencanaan pembelajaran, proses pembelajaran, hubungan interpersonal dan laporan PPL.

BAB II

KEGIATAN PPL

A. Persiapan PPL

1. Tujuan Kegiatan PPL

- a) Menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan profesional.
- b) mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan dan atau praktik kependidikan.
- c) Memberikan kesempatan pada mahasiswa untuk menghayati dan memahami permasalahan sekolah yang terkait dengan proses pembelajaran.
- d) Mengkaji dan mengembangkan praktik keguruan dan praktik kependidikan Praktik Pengalaman Lapangan.

2. Persiapan Kegiatan PPL

Sebagai persiapan melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) baik yang dipersiapkan berupa persiapan fisik maupun mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul selanjutnya, maka PPL membuat berbagai program persiapan sebagai bekal mahasiswa dalam melaksanakan PPL. Program-program tersebut juga berperan untuk meningkatkan kompetensi calon tenaga pendidik terutama guru, seperti kompetensi profesionalisme, pedagogik, sosial dan kepribadian. Di bawah ini merupakan persiapan yang dilaksanakan.

a) Pengajaran Mikro

Micro Teaching/ pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Kegiatan ini dimana setiap mahasiswa berlatih mengajar di kampus dan dalam kegiatannya mahasiswa dilatih dalam membuat rancangan proses pembelajaran (RPP) kemudian dipraktikkan dengan materi sesuai yang dibuat pada RPP tersebut. Pelaksanaan *microteaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-15 orang. Dalam kegiatannya pengajaran mikro dipandu dan diarahkan oleh guru dosen mikro, dan sebagai pesertanya adalah teman sendiri. Setiap mahasiswa dilatih mengisi kelas sebagai pendidik yang menerangkan materi dan dicontoh oleh siswa. Pelajaran mikro tersebut menggambarkan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru yang profesional. Oleh karena itu para guru harus mendapatkan bekal cara

mengisi kelas dengan baik dan disamping itu guru juga bisa menguasai keadaan kelas yang sedang diajar. Latihan mikro ini merupakan pembentukan kemampuan mengajar (*teaching skill*) baik mengajar secara teoritis ataupun mengajar secara praktik.

Program ini dilaksanakan dengan dimasukkan dalam mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil jurusan keguruan dan akan melakukan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Mata kuliah *Microteaching* diberikan pada semester VI dengan syarat mahasiswa harus lulus dan minimal mendapat nilai B agar bisa melanjutkan PPL di sekolah.

Dalam pelaksanaan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana cara mengajar yang baik sesuai dengan kurikulum yang berlaku dan keterampilan yang diajarkan di perkuliahan diharapkan untuk dimiliki dalam pelaksanaan mata kuliah ini. Keterampilan tersebut berupa keterampilan-keterampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik. Harapan dalam melaksanakan pengajaran mikro adalah agar siswa ketika melaksanakan pelatihan praktik mengajar bisa berjalan dengan lancar dan tidak lagi mengalami kecanggungan saat memberikan materi kepada siswa dikelas.

b) Pembekalan PPL

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, yang dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PPL yang dilaksanakan di KPLT FT UNY pada tanggal 20 Juni 2016 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Pembekalan PPL dilaksanakan sebelum mahasiswa terjun langsung ke sekolah. Pembekalan diberikan guna memberi wawasan kepada mahasiswa tentang tata cara mengajar dan aspek apa saja yang harus dipenuhi ketika melaksanakan PPL. Aspek tersebut berupa jam praktik mengajar sebanyak empat kali mengajar secara terbimbing dan empat kali mengajar secara mandiri kemudian ada juga aspek yang menyangkut dengan kurikulum dan profesionalisme guru serta pendidikan karakter sehingga mahasiswa memiliki rasa percaya diri yang tinggi dan siap saat diterjunkan.

c) Observasi

Sebelum praktikum melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga

terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 1 Maret, 5 Maret, dan 4 Juni 2016. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah tersebut. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses kegiatan belajar mengajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan pada tanggal 5 Maret 2016 di kelas X Boga. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberikan gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar.

Hasil dari observasi kelas ini menjadi acuan atau gambaran untuk menentukan dan menyiapkan strategi pembelajaran yang akan diberikan saat kegiatan PPL berlangsung. Dalam proses observasi mahasiswa mendapati kegiatan belajar mengajar dikelas sebagai berikut.

a. Membuka pelajaran

- 1) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
- 2) Presensi daftar hadir siswa
- 3) Meresume materi yang telah diberikan sebelumnya
- 4) Menjelaskan sekilas mengenai materi yang akan diberikan
- 5) Memberi acuan atau motivasi terhadap siswa

b. Pokok pelajaran

- 1) Menyampaikan materi pembelajaran
- 2) Menanyakan mengenai materi yang diberikan
- 3) Mencatat mengenai materi yang diberikan

- 4) Menggali kemampuan siswa dalam menangkap pelajaran
- c. Menutup pelajaran
 - 1) Mengevaluasi materi yang telah disampaikan
 - 2) Memberikan kesimpulan dari materi yang disampaikan
 - 3) Menutup pelajaran dengan doa dan kemudian baris sebelum dibubarkan

Aspek-aspek yang diamati selama observasi di kelas meliputi :

- 1) Perangkat Pembelajaran
 - a) Silabus.
 - b) Satuan pembelajaran.
 - c) Rencana pembelajaran.
- 2) Proses Pembelajaran
 - a) Membuka pelajaran
 - b) Penyajian materi
 - c) Metode pembelajaran
 - d) Penggunaan bahasa
 - e) Penggunaan waktu
 - f) Gerak
 - g) Cara memotivasi siswa
 - h) Teknik bertanya
 - i) Teknik penguasaan kelas
 - j) Penggunaan media
 - k) Bentuk dan cara evaluasi
 - l) Menutup pembelajaran
- 3) Perilaku Siswa
 - a) Perilaku siswa di dalam kelas
 - b) Perilaku siswa di luar kelas
- 4) Media dan alat yang digunakan
 - a) LCD / proyektor
 - b) *Training object*

Setelah melaksanakan observasi, mahasiswa diharapkan agar dapat :

- 1) Perangkat pembelajaran apa saja yang perlu disiapkan.
- 2) Mengetahui kegiatan pembelajaran yang berlangsung sehingga dapat merumuskan rencana pembelajaran yang tepat.
- 3) Mengetahui bentuk evaluasi.
- 4) Mengetahui sarana dan prasarana serta fasilitas yang tersedia untuk mendukung kegiatan belajar mengajar.

5) Mengetahui perilaku siswa di dalam dan di luar kelas.

Observasi kelas yang dilakukan oleh mahasiswa adalah pengumpulan informasi tentang hasil observasi di dalam kelas untuk selanjutnya menjadi pertimbangan dalam menyiapkan perangkat pembelajaran dan materi. Tidak hanya sampai di situ, setelah observasi kelas mahasiswa melakukan diskusi dan konsultasi dengan guru pembimbing mengenai rancangan kegiatan belajar mengajar, termasuk jadwal mengajar, RPP, materi, dan lain sebagainya.

d. Pembuatan Persiapan Mengajar

Dari hasil observasi kelas, mahasiswa diwajibkan membuat RPP berdasarkan silabus dan program semester sebagai acuan mengajar. Penyesuaian materi di RPP dan tugas untuk evaluasi sesuai dengan jam efektif dan jadwal yang telah dibuat sehingga ketika PPL selesai, guru pengampu dapat meneruskan pelajaran tanpa mengurangi substansi yang ada.

e. Bimbingan dengan Guru

Bimbingan dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar mahasiswa akan dibimbing oleh guru mengajar dalam proses pembuatan RPP dan materi yang sesuai untuk disampaikan pada waktu mengajar. Bimbingan dengan guru ini juga bermaksud untuk mendekatkan hubungan antara mahasiswa PPL dengan guru pamong. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses kegiatan belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik. Selain menyiapkan RPP dan materi mahasiswa juga menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar hadir siswa dan lembar penilaian.

f. Pengusaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami

g. Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktik mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di kelas XII Boga 4. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK Negeri 4 Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Roti, Kue Diet Khusus dan Kue Teknik Fusion.

h. Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses kegiatan belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

i. Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang telah disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penguasaan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

B. Pelaksanaan PPL

Setelah mahasiswa melakukan persiapan PPL dengan mengikuti pembelajaran mikro, pembekalan PPL, observasi di kelas dan menyiapkan rancangan pembelajaran beserta materi untuk melaksanakan praktik mengajar teori maupun praktik. Materi yang sudah didapat selama mengikuti kuliah dari semester satu sampai semester enam akan diajarkan kepada para murid ketika mengajar. RPP dan materi yang telah dibuat menjadi panduan sebagai bahan ajar, kemudian pembelajaran mikro yang telah dilakukan di kampus dijadikan

sebagai acuan tata cara mengajar dan cara menghadapi situasi kelas. Selain itu wawasan mengenai pendidikan karakter saat pembekalan PPL juga harus diimplementasikan.

Praktik mengajar di jurusan boga SMK Negeri 4 Surakarta dilaksanakan dalam bentuk team teaching yang dimana praktikan mengajar dengan berkerjasama dengan guru pengampu sehingga kegiatan mengajar dilaksanakan secara bergantian. Sehingga mahasiswa membuat kesepakatan mengenai jadwal mengajar dengan guru pembimbing. Dalam pelaksanaannya mahasiswa melaksanakan praktik mengajar terbimbing dan mengajar mandiri. Mengajar terbimbing adalah mahasiswa mengajar dengan didampingi oleh guru pembimbing yang akan menilai langsung cara membawakan materi dan memberikan masukan tentang cara mengajar dan cara menguasai kelas agar praktik PPL kedepannya bisa berjalan lebih baik. Mengajar mandiri adalah mahasiswa yang mulai mengisi kelas dan belajar mengkondisikan kelas secara mandiri dengan ketrampilan dan masukan yang telah diberikan oleh guru pembimbing

1. Praktik Mengajar

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah praktikan melaksanakan praktik mengajar di SMK Negeri 4 Surakarta kompetensi keahlian Tata Hidang kelas XI dan dibimbing langsung oleh ibu Yulia Rahmawati, S.Pd. Pada mata pelajaran ini mendapat kesempatan mengajar 8 kali pertemuan. Pada pelajaran Tata Hidang kelas XI setiap pertemuannya yaitu 5 jam. Sebelum melakukan praktik mengajar mahasiswa PPL berdiskusi dengan guru pembimbing untuk menentukan jadwal dan materi apa saja yang akan diajarkan.

Rancangan Proses Pembelajaran (RPP) yang telah dibuat sebelumnya digunakan sebagai panduan dalam kegiatan mengajar. Dalam RPP tersebut telah dijadwalkan alokasi waktu dan materi yang diberikan kepada siswa sehingga kegiatan mengajar terlaksana dengan baik. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam kegiatan praktik mengajar adalah sebagai berikut :

- a) Membuat rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP).
- b) Menyiapkan materi yang akan disampaikan dalam kegiatan praktik mengajar dengan mengacu pada RPP yang telah dibuat.
- c) Menyiapkan alat dan media yang akan digunakan untuk mengajar sesuai dengan alat dan media yang telah dicantumkan di RPP.

- d) Menyiapkan diri sendiri sehingga ketika sedang melaksanakan praktik mengajar praktikan bisa menjelaskan dan menguasai kelas dengan baik dan lancar.

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan pada tanggal 15 Juli – 26 September 2016 di SMK Negeri 4 Surakarta. Total pertemuan di kelas adalah sebanyak 8 kali. Selama 8 kali mengajar praktikan memiliki kesempatan untuk mengeksplorasi menentukan model belajar yang sesuai untuk siswa kelas XI jurusan boga di SMK Negeri 4 Surakarta. Beberapa model belajar yang telah didapat ketika mahasiswa PPL melaksanakan pembelajaran mikro dan kemudian diterapkan oleh praktikan saat melaksanakan kegiatan praktik mengajar adalah :

- a) Metode Ceramah

Metode ceramah digunakan oleh praktikan di kelas untuk menjelaskan beberapa materi yang diajarkan. Metode ceramah disini bertujuan untuk menjelaskan beberapa hal baru dalam boga yang baru siswa ketahui. Selain itu ceramah juga bermanfaat untuk memotivasi siswa agar siswa lebih giat belajar guna mencapai cita-citanya.

- b) Metode Tanya Jawab

Metode Tanya jawab ini digunakan oleh mahasiswa praktikan dan dikombinasikan dengan metode ceramah. Dari metode Tanya jawab ini mahasiswa praktikan secara tidak langsung akan membangkitkan keaktifan siswa dikelas. Selain itu metode Tanya jawab ini juga akan menarik perhatian siswa kepada praktikan mengenai pertanyaan-pertanyaan yang diberikan. Dari metode Tanya jawab mahasiswa praktikan akan mengetahui seberapa besar tingkat pengetahuan, keaktifan, kreatifitas dan respon siswa di kelas.

- c) Metode Demonstrasi

Metode demonstrasi bertujuan untuk memberikan pemahaman lebih mendalam mengenai materi yang diberikan. Dalam proses belajar mengajar metode demonstrasi akan lebih menarik perhatian karena siswa akan melihat benda atau alat secara langsung. Dari langkah demonstrasi maka daya ingat siswa juga akan lebih baik karena siswa tidak hanya belajar dengan cara mendengarkan penjelasan guru, namun siswa belajar dengan melihat dan menirukan langkah-langkah yang diberikan kepada siswa.

- d) Metode Praktik

Metode praktik dilaksanakan oleh siswa dengan acuan materi yang telah diberikan oleh guru sebagai dasar teori dan job sheet atau lembar kerja. Metode praktik akan melatih siswa agar bisa bekerja secara mandiri sesuai SOP (*standar operational proceduer*) yang sudah tertera di job sheet. Didalam metode praktik siswa akan berlatih untuk menyelesaikan masalah yang sedang dihadapi saat praktik.

e) Diskusi

Metode diskusi antar siswa mengenai materi yang telah disampaikan bermanfaat untuk melatih tingkat partisipasi dan keaktifan di kelas. Selain itu, siswa berkesempatan untuk saling bertukar ilmu dengan temannya dan dapat berbagi pengetahuan sehingga pengetahuan siswa semakin luas.

Pelaksanaan PPL yang dilakukan adlaah Praktik Mengajar Terbimbing dan Praktik Mengajar Mandiri. Praktik Mengajar Terbimbing artinya mahasiswa dalam pelaksanaan pembelajaran didampingi dan dibimbing untuk memberikan materi dan pengelolaan kelas. Sedangkan Praktik Mengajar Mandiri artinya mahasiswa mulai praktik secara mandiri dimana guru tidak sepenuhnya membimbing seperti dalam Praktik Mengajar Terbimbing.

a) Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing

1. Memantau proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung pada saat mahasiswa praktik mengajar terbimbing.
2. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa, memberikan tips dan trik bagaimana menguasai kelas. Dilakukan setelah selesai kegiatan belajar mengajar.
3. Membantu menjelaskan materi saat proses pembelajaran jika diperlukan.

Mahasiswa

1. Mempersiapkan RPP, materi yang akan diajarkan, dan media pembelajaran serta soal evaluasi.
2. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses kegiatan belajar mengajar.
3. Melaporkan hasil kegiatan belajar mengajar kepada guru pembimbing.
4. Melakukan evaluasi pembelajaran

b) Praktik Mengajar Mandiri

Guru Pembimbing

1. Memantau proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung (memastikan proses kegiatan belajar mengajar berjalan sesuai dengan RPP).
2. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa mengenai metode pembelajaran dan teknik penguasaan kelas.

Mahasiswa

1. Menyiapkan RPP dan bahan ajar sesuai dengan materi yang diampu, media pembelajaran, dan soal evaluasi.
2. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses kegiatan belajar mengajar.
3. Melaporkan hasil kegiatan belajar mengajar kepada guru pembimbing.
4. Melakukan evaluasi pembelajaran.

2. Praktik Persekolahan

Pelaksanaan praktik pengalaman lapangan (PPL) yang dilakukan oleh praktikan di SMK Negeri 4 Surakarta tidak hanya melakukan kegiatan belajar dan mengajar dikelas, namun juga melaksanakan kegiatan lain yang mendukung kegiatan PPL di sekolah. Kegiatan tersebut diantaranya adalah :

- 1) Piket ruang guru, mahasiswa bergantian untuk melaksanakan piket diruang guru.
- 2) Membantu kegiatan yang bersifat untuk pengembangan laboratorium ataupun kegiatan yang berhubungan dengan jurusan boga.
- 3) Membantu mempersiapkan dan melaksanakan kegiatan LKS tingkat Porvisi Jawa Tengah di SMK Negeri 4 Surakarta yang bertempat sebagai tuan rumah.

Dengan adanya kegiatan praktik PPL diluar mengajar maka praktikan akan mengetahui kinerja guru di sekolah dan praktikan juga akan melaksanakannya sebagai latihan menjadi guru kedepannya.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan

Berdasarkan praktik mengajar yang telah dilakukan dari tanggal 15 Juli-26 September 2016 maka praktikan akan mendapati adanya hasil praktik mengajar, hambatan dalam melaksanakan praktik mengajar, serta solusi untuk menghadapi hambatan yang ditemui ketika melaksanakan praktik mengajar. Hasil dari pelaksanaan PPL meliputi :

1. Hasil Praktik Mengajar

Hasil praktik mengajar yang telah dilaksanakan dari praktik mengajar terbimbing dan mengajar mandiri adalah :

- a) Jumlah tatap muka sebanyak 8 kali tatap muka.
- b) Mengajar kelas XI jurusan boga.
- c) Mata pelajaran yang diajar adalah Tata Hidang kelas XI setiap hari Rabu dan Kamis.
- d) Praktikan menyiapkan RPP, materi ajar, alat dan bahan yang akan digunakan untuk melaksanakan kegiatan mengajar dikelas.
- e) Model mengajar yang dilaksanakan adalah metode mengajar ceramah, tanya jawab, praktik, dan diskusi.
- f) Pengambilan nilai dilakukan dengan cara memberikan siswa evaluasi mengenai materi yang telah diajarkan.
- g) Setelah mengajar praktikan memberikan kesimpulan mengenai materi yang telah diajarkan.

2. Hambatan dalam Melaksanakan PPL

Selama pelaksanaan PPL, mahasiswa praktikan menemui beberapa hambatan. Hambatan yang ditemui sebagai berikut :

- a) Praktikan terkadang kurang berani untuk menegur siswa yang gaduh dikelas saat praktikum karena praktikan masih belajar dan khawatir bila melanggar dari kode etik guru.
- b) PPL merupakan pengalaman pertama bagi praktikan maka dari itu praktikan membutuhkan waktu lebih lama untuk menemukan cara agar bisa menarik perhatian dari siswa.
- c) Sikap siswa yang kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran).
- d) Beberapa siswa tidak bisa kondusif saat kegiatan belajar mengajar sehingga mengganggu siswa yang lainnya.
- e) Kesiapan siswa kurang untuk melaksanakan praktikum, dikarenakan jadwal kegiatan belajar mengajar diantara jam istirahat.

3. Solusi

- a) Sebaiknya guru pembimbing memberi arahan tata cara untuk membuat kelas yang gaduh menjadi kondusif. Sehingga praktikan tidak melakukan kesalahan saat menegur siswa dikelas.
- b) Dalam proses mengajar guru pembimbing sebaiknya memberikan solusi atau tata cara mengajar yang baik kepada mahasiswa PPL.

- c) Untuk menghadapi siswa yang tidak memperhatikan pelajaran atau berbicara sendiri, diberikan pertanyaan kepada siswa tersebut sebagai motivasi atau menyuruh siswa tersebut membacakan materi yang disampaikan.
- d) Penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan.
- e) Diberikan motivasi untuk belajar giat disela-sela proses belajarnya demi mencapai cita-cita dan keinginan mereka.

Secara keseluruhan program PPL dapat dilaksanakan dengan baik dan memenuhi target yang diharapkan. Mahasiswa PPL sudah cukup mendapatkan latihan menjadi guru yang baik dari awal melaksanakan persiapan hingga proses belajar berlangsung. Pelatihan dan pembekalan yang cukup merupakan salah satu kunci utama dalam melaksanakan kegiatan praktik pengalaman lapangan (PPL). Manfaat yang dapat diambil dari kegiatan PPL antara lain :

- a) Mahasiswa dapat mengerti langkah-langkah yang harus dilakukan sebelum melaksanakan kegiatan belajar mengajar.
- b) Mahasiswa dapat merasakan dan mengenal cara menjadi seorang pendidik yang sebenarnya dan dapat berusaha untuk membentuk sikap profesional berdasarkan masukan yang telah diberikan oleh guru pembimbing.
- c) Mahasiswa PPL mengetahui dan melaksanakan kegiatan lain dari guru selain mengajar seperti administrasi guru dan kegiatan lain yang bertujuan untuk menambah wawasan praktikan.

BAB III

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah melaksanakan kegiatan praktik pengalaman lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Surakarta yang dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 26 September 2016, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengalaman Praktik Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang nantinya menjadi bekal yang dapat digunakan ketika praktikan menjadi seorang pendidik.
2. Melatih praktikan untuk melatih dalam penerapan ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang telah didapat semasa di perkuliahan.
3. Mahasiswa akan lebih mengerti apa saja kegiatan guru di sekolah dan apa saja yang perlu disiapkan dalam melaksanakan kegiatan belajar dan mengajar.
4. Mahasiswa sebagai calon tenaga kependidikan dalam kaitannya dengan kompetensi professional dituntut memiliki kompetensi lain seperti : *personality* dan *sociality* dan program PPL ini memberikan kontribusi yang nyata.
5. Hambatan yang ada didalam kelas saat melaksanakan KBM adalah kesulitan mahasiswa praktikan dalam menyeragamkan pemahaman siswa tentang materi yang diberikan, selain itu mahasiswa praktikan juga kurang bisa mengkondisikan suasana kelas saat kegiatan belajar mengajar berlangsung.
6. Proses dan hasil kegiatan PPL tidak terlepas dari kerjasam antara berbagai pihak, yaitu mahasiswa, sekolah, guru pembimbing dan siswa.

B. Saran

Demi menunjang keberhasilan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) pada masa yang akan datang, ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian sehubungan dengan pelaksanaan PPL adalah sebagai berikut:

1. Untuk SMK Negeri 4 Surakarta

- a) Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY maupun mahasiswa PPL yang telah terjalin selama ini sehingga akan menimbulkan hubungan baik yang saling menguntungkan.
- b) Meningkatkan kepedulian sekolah terhadap PPL dan terhadap program PPL yang telah disepakati yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindak lanjuti oleh pihak sekolah

- c) Peningkatan komunikasi dan koordinasi antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL agar tercipta suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PPL.
- d) Selama pelaksanaan PPL, sebaiknya pihak sekolah selalu memantau program PPL mahasiswa. Sehingga apabila ada kesalahan mahasiswa PPL segera diberi arahan tata cara mengajar yang benar.
- e) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.

2. Untuk Universitas Negeri Yogyakarta

- 1) Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- 2) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.
- 3) Sebaiknya dalam pelajaran mikro mahasiswa juga ditekankan pada tata cara penguasaan kelas.
- 4) Bimbingan dan dukungan moril dari dosen pembimbing tetap dipertahankan dan lebih ditingkatkan agar mahasiswa praktikan dapat menjalankan tugas mengajarnya dengan percaya diri yang besar.

3. Untuk Mahasiswa

- 1) Perumusan program PPL harus sebaik mungkin, lebih baik lagi jika dalam perumusan program dikonsultasikan dengan pihak sekolah atau dengan guru pembimbing. Hal yang penting adalah program yang dilakukan dapat bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan sekolah.
- 2) Dalam perumusan program harus dipertimbangkan secara matang. Pertimbangkan faktor manfaat, waktu, dana, SDM dengan sebaik-baiknya. Setiap program kerja yang telah disusun dan direncanakan sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.
- 3) Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator PPL jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.

- 4) Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, dan media pembelajaran. Rasa kesetiakawanan, solidaritas, dan kekompakan dalam satu tim hendaknya dijaga sampai kegiatan PPL berakhir.
- 5) Dalam penyampaian materi pembelajaran mahasiswa sebaiknya menggunakan metode yang dapat menarik perhatian dari siswa.
- 6) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

JADWAL MENGAJAR PPL UNY TAHUN 2016

| Hari | Jam | Waktu | Kelas X | | | | Kelas XI | | | | Kelas XII | | | |
|--------|-----|-------------|---------|-----|-----|-----|----------|-----|-----|-----|-----------|-----|-----|-----|
| | | | BO 1 | BO2 | BO3 | BO4 | BO 1 | BO2 | BO3 | BO4 | BO 1 | BO2 | BO3 | BO4 |
| SENIN | 0 | 06:45-07:30 | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 07:30-08:15 | | | | | | | | | AY | | | |
| | 2 | 08:15-09:00 | | | | | | | | | AY | | | |
| | 3 | 09:00-09:45 | | | | | | | | | AY | | | |
| | 4 | 10:00-10:45 | | | | | | | | | AY | | | |
| | 5 | 10:45-11:30 | | | | | | | | | RA | | | |
| | 6 | 11:30-12:15 | | | | | | | | | RA | | | |
| | 7 | 12:45-13:25 | | | | | | | | | RA | | | |
| | 8 | 13:25-14:05 | | | | | | | | | RA | | | |
| | 9 | 14:05-14:45 | | | | | | | | | RA | | | |
| | 10 | 14:45-15:25 | | | | | | | | | RA | | | |
| | 11 | 15:40-16:20 | | | | | | | | | | | | |
| | 12 | 16:20-17:00 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | DP1 | | | | DP1 | | | |
| SELASA | 1 | 07:15-08:15 | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | 08:15-09:00 | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | 09:00-09:45 | | | | | | | | IS | | | | |
| | 4 | 10:00-10:45 | | | | | | | | IS | | | | |
| | 5 | 10:45-11:30 | | | | | | | | IS | | | | |
| | 6 | 11:30-12:15 | | | | | | | | IS | | | | |
| | 7 | 12:45-13:25 | | | | | | | | IS | | | | |
| | 8 | 13:25-14:05 | | | | | | | | IS | | | | |
| | 9 | 14:05-14:45 | | | | | | | | IS | | | | |
| | 10 | 14:45-15:25 | | | | | | | | IS | | | | |
| | 11 | 15:40-16:20 | | | | | | | | IS | | | | |
| | 12 | 16:20-17:00 | | | | | | | | IS | | | | |
| | | | | | | | | | | DP4 | | | | |
| | 1 | 07:15-08:15 | | | | | | | | AL | | AY | | |
| | 2 | 08:15-09:00 | | | | | | | | AL | | AY | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----|-------------|--|--|--|--|--|--|-----|--|--|--|--|-----|
| | 10 | 16:15-17:00 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | DP2 | | | | | DP4 |

| KODE |
|-------------|
| AL : ALFIAN |
| NS : NASILA |
| NA : NANCY |
| IS : ISMI |
| RA : RASID |
| AY : AYU |

**MATRIKS MINGGUAN PROGRAM KERJA PPL/ MAGANG III UNY
TAHUN 2016**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA
 ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA
 PROGRAM KEAHLIAN : TEKNIK BOGA
 GURU PEMBIMBING : Yulia Rahmawati, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Alfian Ardian Shaleh
 NO. MAHASISWA : 13511241011
 FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA
 DOSEN PEMBIMBING : Wika Rinawati, M.Pd

| No | Program/Kegiatan PPL | | Jumlah Jam Per Minggu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Jumlah Jam | | |
|--------------------------|----------------------|---|------------------------------|----|-----|----|------|----|-----|----|------|----|-----|----|---------|----|-----|----|-----------|----|-----|----|------------|----|--|
| | | | Maret | | | | Juni | | | | Juli | | | | Agustus | | | | September | | | | | | |
| | | | I | II | III | IV | I | II | III | IV | I | II | III | IV | I | II | III | IV | I | II | III | IV | R | P | |
| A. Kegiatan Mengajar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | Observasi Sekolah | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pelaksanaan | R | | | 4 | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | 8 | | |
| | | P | 4 | | 8 | | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | Mendampingi atau Mengamati Kegiatan Pembelajaran di Kelas | R | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | 8 | | |
| | | P | | | | | | | | | | 6 | 6 | 6 | | | | | | | | | | | |
| | 3 | Pembuatan Administrasi Pembelajaran | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) | R | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | 12 | | |
| | | | P | | | | | | | | | 4 | 5 | | 4 | 3 | | 2 | | | | | | | |
| | | Pembuatan Media Pembelajaran | R | | | | | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | 16 | | |
| | | | P | | | | | | | | | 7 | 13 | 7 | | 3 | | 3 | | | | | | | |
| | 4 | Mengikuti KBM Guru Pembimbing | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Pelaksanaan | R | | | | | | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | 32 | |
| | | | P | | | | | | | | | | 6 | 3 | 1 | 3 | | | | | | | | | |
| | 5 | Mengajar Tata Hidang | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Persiapan | R | | | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | 16 | |
| | | | P | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | | | | | |
| | | Pelaksanaan | R | | | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 4 | 2 | 2 | | | | 19 | |
| | | | P | | | | | | | | | | 13 | 13 | 15 | 14 | 13 | 15 | 5 | 5 | | | | | |
| | | Evaluasi dan Tindak Lanjut | R | | | | | | | | | | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | 15 | |
| | | | P | | | | | | | | | | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| | 6 | Evaluasi Lembar Kerja Siswa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Pelaksanaan | R | | | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | | | | 18 | |
| | | | P | | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | | | | | | |
| | | 7 | Bimbingan dengan GPL dan DPL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Pelaksanaan | R | | | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | 11 | |
| | | P | | | | | | | | | | | 3 | 7 | 13 | 2 | 2 | 3 | 4 | 3 | | | | | |
| B. Kegiatan Non Mengajar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|--|---|---|---|---|---|--|--|--|--|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|-----|-----|
| 1 | Membantu Kegiatan Guru | R | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 2 | | | 6 | |
| | | P | | | | | | | | | | 2 | | | | 10 | 5 | | 15 | 15 | 3 | | | |
| 2 | Upacara Bendera | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Upacara Hari Senin | R | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 8 | |
| | | P | | | | | | | | | | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | |
| | Upacara Peringatan Hari Kemerdekaan RI ke 71 | R | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | 1 | | |
| | | P | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | |
| 3 | Mempersiapkan Lomba LKS | R | | | | | | | | | | | 5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 17 | |
| | | P | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | 16 | 50 | | | |
| 4 | Piket | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Piket Basecamp | R | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 8 | |
| | | P | | | | | | | | | | 8 | | | 5 | 6 | | | 7 | | | | | |
| | Piket Ruang Guru | R | | | | | | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | 32 | |
| | | P | | | | | | | | | | 2 | 8 | 16 | 5 | 9 | 8 | 5 | 5 | | | | | |
| 5 | Jumat Bersih dan Religi | R | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 8 | |
| | | P | | | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| 6 | Mengajar Juggling | R | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 9 | |
| | | P | | | | | | | | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | | | | |
| Jumlah Jam | | R | 0 | 0 | 4 | 0 | | | | | 0 | 2 | 40 | 32 | 31 | 28 | 28 | 28 | 24 | 26 | 1 | 0 | 244 | |
| | | P | 4 | 0 | 8 | 0 | | | | | 0 | 0 | 65 | 67 | 78 | 55 | 55 | 41 | 47 | 57 | 54 | 0 | 0 | 477 |

Kepala SMK Negeri 4 Surakarta

Mengetahui/Menyetujui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Yang membuat,

Drs. Suyono, M.Si
NIP.19630329 199512 1 003

Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Alfian Ardian Shaleh
NIM.13511241011

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : TATA HIDANG
 Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|---------------------------------|---|--|---------------|---|
| 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong | Rancangan Menu (Menu Planning). | Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, | Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke | 6 minggu | <ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--------------|--|--|---------------|----------------|
| royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja | | struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan | mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpu lkan gambar Susunan Menu Laporan tertulis kelompok Tes <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran | | |
| 3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning) | | | | | |
| 4.1. Menilai rancangan menu (menu planning) | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--|---|--|-----------------|--|
| | | <p>pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok | | | |
| <p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> | Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang | <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> mengumpulkan gambar | 6 minggu | <p>video/gambar/buku</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Referensi / bahan ajar terkait |
| 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum . | | | | | |
| 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional | | | | | |
| 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja | | | | | |
| 3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan | | | | | |
| 4.2 Merencanakan persiapan peralatan | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--------------|---|--|---------------|----------------|
| penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan | | <p>tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan | <p>Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ;</p> | | •e-dukasi.net |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|--|--|--|---------------|--|
| | | Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok | alat hidang serta lenan) | | |
| 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum | <ul style="list-style-type: none"> Minuman non alkohol Pembuatan minuman non alkohol | Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/ membaca buku yang berkaitan dengan jenis minuman non alkohol, Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian minuman non alkohol, | Observasi <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio | 6 minggu | <ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/alat dan bahan pembuatan minuman non alkohol Refensi lain yang berkaitan dengan berbagai minuman |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--------------|---|---|---------------|---|
| <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> | | <p>fungsi, jenis minuman non alkohol , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan, serta hubungan antara jenis minuman dengan fungsinya.</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok melakukan kajian literatur dan berdiskusi untuk mengumpulkan data guna menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan minuman non alkohol, • Membuat minuman berbagai non alcohol dengan menggunakan lembar tugas (job sheet) • Membedakan berbagai minuman non alcohol setelah praktik dilakukan guna memperoleh data tentang berbagai karakteristik minuman non alkohol <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik • Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang | <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan klipng gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> • Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, | | <p>non alcohol</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar tugas |
| 3.3. Membedakan berbagai minuman non alkohol | | | | | |
| 4.3. Membuat minuman non alkohol | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|---|--|---|---------------|--|
| | | <p>telah diolah dan dianalisis</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok | presentasi | | |
| <p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.4 Membedakann lipatan serbet (Folding Napkin)</p> | <p>Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)</p> | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,fungsi,syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin <p>Mengumpulkan Data.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil | <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpu | 4 minggu | <ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net |
| | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|--------------|--|---|---------------|----------------|
| 4.4 Membuat lipatan serbet(Folding Napkin) | | <p>pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin.</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat lipatan serbet Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan | <p>lkan gambar lipatan Serbet/Folding Napkin</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin</p> | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|---|---|---|------------------------|--|
| | | <p>pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok | | | |
| <p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menjelaskan jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</p> <p>4.5. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan</p> | <ul style="list-style-type: none"> Petugas Pelayanan makanan Penyusunan petugas pelayanan makanan | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur | <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani | <p>2 minggu</p> | <ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|-----------------------------------|---|--|-----------------|---|
| | | <p>pelayanan di restoran.</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus <p>.</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok Membuat laporan hasil kerja kelompok | <p>Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> | | |
| 1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | Menata Meja (Table set Up) | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja(Table set Up) | <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, | 6 minggu | <ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Alat praktek bahan |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|--------------|--|--|---------------|--|
| <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> | | <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta | <p>pengamatan dan presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Laporan tertulis | | <p>Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net |
| 3.6. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja Persediaan (<i>side board</i>) | | | | | |
| 4.6 Menata Meja (table set up) dan meja persediaan (side board) | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|---|--|---|-----------------|--|
| | | <p>menyimpulkan.</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok | <p>kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat menata meja</p> | | |
| 1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum,sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | Melayani pesanan makan dan minum di Restoran | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, | <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi | 6 minggu | <ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--------------|---|---|---------------|---|
| <p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> | | <p>jenis ,karakteristik , dan prosedur pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran. Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan | <ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di</p> | | <p>terkait</p> <ul style="list-style-type: none"> e-dukasi.net lembar kasus |
| 3.7 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran | | | | | |
| 4.7 Melayani Makan dan Minum Di Restoran. | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|------------------|--------------|--|--|---------------|----------------|
| | | <p>pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok | <p>Restoran</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> | | |

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

BIDANG KEAHLIAN : PARIWISATA
PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA
PAKET KEAHLIAN : JASA BOGA
MATA PELAJARAN : TATA HIDANG

KELAS XI

| KOMPETENSI INTI | KOMPETENSI DASAR |
|---|--|
| 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya | 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. |
| 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia | 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja |
| 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah | 3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning) 3.2. Memilih peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan 3.3. Membedakan berbagai minuman non alkohol 3.4. Membedakan lipatan serbet 3.5. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja Persediaan (<i>side board</i>) 3.6. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum 3.7. Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran |
| 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung | 4.1. Menilai rancangan menu (menu planning) berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu 4.2. Menyiapkan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan berdasarkan menu 4.3. Membuat minuman non alkohol 4.4. Membuat lipatan serbet 4.5. Menata Meja (<i>table set up</i>) dan meja persediaan (<i>side board</i>) 4.6. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan 4.7. Melayani makan dan minum di restoran |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : JALAN L. U. ADI SUCIPTO CO. 40 SURAKARTA

GURU PEMBIMBING : YULIA RAHMWATI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : ALFIAN ARDIAN SHALEH

NO. MAHASISWA : 13511241011

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

| No. | Hari/ Tanggal | Jam | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|------------------------|--------------------|---------------------------------------|--|--|---|
| 1 | SENIN 18 JULI 2016 | 06.45 s/d 09.30 | Upacara bendera dan halal bi halal | Hampir semua siswa mengikuti acara dengan baik dan tertib | | |
| | | 10.00 s/d 12.00 | Merapikan basecamp | Tempat yang sudah rapi dapat digunakan sebagai tempat PPL | | |
| | | 12.00 s/d 15.00 | Menyusun perangkat pembelajaran | Dapat menyusun perangkat pembelajaran | Kurang menguasai dalam memberikan alokasi waktu jam efektif | Sebaiknya pembimbing mendampingi agar siswa yang kesulitan lebih mudah bertanya |
| 2 | SELASA 19 JULI 2016 | 07.15 s/d 09.15 | Membuat RPP | Dapat membuat RPP untuk 2 kali pertemuan sesuai dengan kurikulum | | |
| | | 09.15 s/d 12.00 | Membuat media pembelajaran | Dapat membuat media pembelajaran | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | | | |
|---|-----------------------|--------------------|---|---|---|--|
| | | 13.00 s/d 14.00 | Konsultasi RPP | Konsultasi RPP dilakukan bersama dengan guru pembimbing | Masih ada beberapa yang harus di revisi | |
| | | 14.00 s/d 15.30 | Persiapan materi pembelajaran | Dapat membuat materi sebagai bahan ajar | | |
| 3 | RABU 20 JULI 2016 | 07.15 s/d11.30 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 4 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Perkenalan dengan siswa-siswi kelas XI BO 4 ➤ Mengajar teori ruang lingkup tata hidang ➤ Siswa mendiskusikan tentang klasifikasi pramu saji | | |
| | | 11.30 s/d 15.25 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 3 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Perkenalan dengan siswa-siswi kelas XI BO 3 ➤ Mengajar teori ruang lingkup tata hidang ➤ Siswa mendiskusikan tentang klasifikasi pramu saji | | |
| 4 | KAMIS 21 JULI 2016 | 12.45 s/d 16.20 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 1 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Perkenalan dengan siswa-siswi kelas XI BO 3 ➤ Mengajar teori ruang lingkup tata hidang ➤ Siswa mendiskusikan tentang klasifikasi pramu saji | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | | | |
|---|-----------------------|--------------------|----------------|---|--|--|
| 5 | JUMAT 22 JULI 2016 | 06.45 s/d 07.15 | Jumat bersih | Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL | | |
| | | 07.30 s/d 11.30 | Piket Basecamp | Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar | | |

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Surakarta , 26 September 2016

Mahasiswa

Wika Rinawati. M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Yulia Rahmawati. S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian
NIM. 13511241011



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

GURU PEMBIMBING : YULIA RAHMAWATI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : ALFIAN ARDIAN SHALEH

NO. MAHASISWA : 13511241011

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

| No. | Hari/ Tanggal | Jam | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|------------------------|--------------------|--|---|---|--|
| 1 | SENIN 25 JULI 2016 | 06.45s/d 07.30 | Upacara bendera | Semua siswa dan guru mengikuti kegiatan upacara bendera dengan lancar | | |
| | | 08.00 s/d 11.45 | Membuat RPP untuk pertemuan selanjutnya | Melengkapi RPP pertemuan selanjutnya | | |
| | | 12.05 s/d 15.15 | Konsultasi RPP untuk pertemuan selanjutnya | Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran yang akan datang | | |
| 2 | SELASA 26 JULI 2016 | 07.15 s/d 15.00 | Piket ruang guru | Membantu guru atau teman jika ada yang membutuhkan | | |
| | | 08.00s/d 11.00 | Mencari materi pembelajaran | Melengkapi materi yang akan digunakan untuk proses pembelajaran | Materi yang susah ditemukan karena tidak ada sumber yang terpercaya | Sebaiknya guru memberikan sumber yang terpercaya |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | 12.00 s/d 15.00 | Melengkapi media pembelajaran | Melengkapi media yang akan digunakan untuk proses pembelajaran | | |
|---|-----------------------|--------------------|--|--|--|--|
| 3 | RABU 27 JULI 2016 | 07.15 s/d11.30 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 4 | <ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar teori rancangan menu➤ Memberi tugas penyusunan menu dengan baik dan benar➤ Siswa mendiskusikan tentang penulisan menu | | |
| | | 11.30 s/d 15.25 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 3 | <ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar teori rancangan menu➤ Memberi tugas penyusunan menu dengan baik dan benar➤ Siswa mendiskusikan tentang penulisan menu | | |
| 4 | KAMIS 28 JULI 2016 | 12.45 s/d 16.20 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 1 | <ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar teori rancangan menu➤ Memberi tugas penyusunan menu dengan baik dan benar➤ Siswa mendiskusikan tentang penulisan menu | | |
| 5 | JUMAT 29 JULI 2016 | | IJIN KONSULTASI KRS | | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | | | |
|--|--|--|---------------------|--|--|--|
| | | | IJIN KONSULTASI KRS | | | |
|--|--|--|---------------------|--|--|--|

Surakarta, 26 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian
NIM. 13511241011



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

GURU PEMBIMBING : YULIA RAHMAWATI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : ALFIAN ARDIAN

NO. MAHASISWA : 13511241011

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

| No. | Hari/ Tanggal | Jam | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|-----------------------------|--------------------|---|--|----------|--------|
| 1 | SENIN 1 AGUSTUS 2016 | 06.45 s/d 07.30 | Upacara bendera | Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat | | |
| | | 07.30 | PULANG AWAL | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ada guru yang meninggal dunia ➤ Semua siswa pulang lebih awal ➤ Guru-guru menghadiri pemakaman kerumah Alm Bapak Heri | | |
| 2 | SELASA 2 AGUSTUS 2016 | 07.15 s/d 14.30 | Piket diruang guru | Membantu dan menjaga jika ada guru yang membutuhkan untuk menggantikan | | |
| 3 | RABU 3 AGUSTUS 2016 | 07.15 s/d 11.30 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 4 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar teori peralatan makan minum dan lenan ➤ Mendemonstrasikan siswa tentang peralatan makan minum dan lenan ➤ Memberi tugas siswa tentang peralatan makan dan minum sesuai dengan menu yang ada | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | | | |
|---|----------------------------|--------------------|---|--|--|--|
| | | 11.30 s/d 15.25 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 3 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar teori peralatan makan minum dan lenan ➤ Mendemonstrasikan siswa tentang peralatan makan minum dan lenan ➤ Memberi tugas siswa tentang peralatan makan dan minum sesuai dengan menu yang ada | | |
| 4 | KAMIS 4 AGUSTUS 2016 | 12.45 s/d 16.20 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 1 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar teori peralatan makan minum dan lenan ➤ Mendemonstrasikan siswa tentang peralatan makan minum dan lenan ➤ Memberi tugas siswa tentang peralatan makan dan minum sesuai dengan menu yang ada | | |
| 5 | JUMAT 5 AGUSTUS 2016 | 06.45 s/d 07.15 | Jumat bersih | Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL | | |
| | | 07.30 s/d 11.30 | Piket Basecamp | Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar | | |
| 6 | SABTU 6 AGUSTUS 2016 | 07.15 s/d 13.00 | Membantu mengolah dan mempersiapkan makanan guru-guru yang mengikuti rapat LKS tingkat provinsi | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Membantu menyajikan coffe break ➤ Membantu mengarahkan peserta lks untuk mengikuti technical meeting ➤ Mengarahkan peserta lks untuk makan | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>siang</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Membantu mengolah makan siang➤ Membantu menyajikan makan siang➤ Membantu membersihkan ruangan yang sudah selesai terpakai | | |
|--|--|--|--|--|--|--|

Surakarta, 26 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Wika Riawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian
NIM. 13511241011



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : ALFIAN ARDIAN SHALEH

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

NO. MAHASISWA : 13511241011

GURU PEMBIMBING : YULIA RAHMAWATI, S.Pd

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

| No. | Hari/ Tanggal | Jam | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|---------------------------------|--------------------|---|---|----------|--------|
| 1 | SENIN 8 AGUSTUS 2016 | 06.45 s/d 07.30 | Upacara bendera | Upacara bendera yang diikuti oleh guru dan murid berjalan dengan lancar dan setelah upacara dilakukan sedikit pidato dari kepala sekolah | | |
| | | 09.00 s/d 14.00 | Membantu guru dalam membuat rekap bahan praktik | Membuat rekap bahan praktik siswa | | |
| 2 | SELASA 10 AGUSTUS 2016 | 07.15 s/d 12.00 | Melanjutkan merekap bahan praktik | Melanjutkan rekap bahan oraktik yang belum selesai | | |
| | | 13.00 s/d 14.50 | Piket ruang guru | Pada piket ruang guru membantu memberikan tugas guru kepada siswa dikarenakan guru berhalangan masuk | | |
| 3 | RABU 10 AGUSTUS 2016 | 07.15 s/d11.30 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 4 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar teori penataan meja makan ➤ Menyajikan ateri melalui video tentang penataan meja ➤ Mendemonstrasikan penataan meja | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | | | |
|---|--------------------------------|--------------------|---|--|--|--|
| | | | | <p>makan</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Memberikan tugas laporan praktikum penataan meja makan untuk minggu depan | | |
| | | 11.30 s/d 15.25 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 3 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar teori penataan meja makan ➤ Menyajikan ateri melalui video tentang penataan meja ➤ Mendemonstrasikan penataan meja makan ➤ Memberikan tugas laporan praktikum penataan meja makan untuk minggu depan | | |
| 4 | KAMIS 11 AGUSTUS 2016 | 07.30 s/d 11.30 | Memantabkan materi dan media pembelajaran | Persiapan pembelajaran meliputi penyempurnaan ppt, tugas, dan media pembelajaran yang akan digunakan untuk mengajar | | |
| | | 12.45 s/d 16.20 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 1 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar teori penataan meja makan ➤ Menyajikan ateri melalui video tentang penataan meja ➤ Mendemonstrasikan penataan meja makan ➤ Memberikan tugas laporan praktikum penataan meja makan untuk minggu depan | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | | | |
|---|--------------------------------|--------------------|----------------|---|--|--|
| 5 | JUMAT 12 AGUSTUS 2016 | 06.45 s/d 07.30 | Jumat bersih | Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, dan mahasiswa PPL | | |
| | | 07.30 s/d 11.30 | Piket Basecamp | Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar | | |

Surakarta, 16 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian
NIM. 13511241011



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : ALFIAN ARDIAN SHALEH

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO.40 SURAKARTA

NO. MAHASISWA : 13511241011

GURU PEMBIMBING : YULIA RAHMAWATI, S.Pd

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

| No. | Hari/ Tanggal | Jam | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|---------------------------------|--------------------|--|--|----------|--------|
| 1 | SENIN 15 AGUSTUS 2016 | 06.45 s/d 07.30 | Upacara bendera | Upacara berjalan dengan lancar dan tertib | | |
| | | 10.00 s/d 14.00 | Piket ruang guru | Pada piket ruang guru membantu memberikan tugas guru kepada siswa | | |
| 2 | SELASA 16 AGUSTUS 2016 | 07.15 s/d 11.00 | Piket basecamp | Pada piket di basecamp menajga dan membantu teman yang sedang mengajar | | |
| | | 12.00 s/d 14.00 | Revisi perubahan RPP | Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai perubahan RPP yang terbaru | | |
| 3 | RABU 17 AGUSTUS 2016 | 07.15 s/d11.30 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 4 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar praktik penataan meja makan ➤ Siswa mempraktikan penataan meja makan dengan baik dan benar ➤ Evaluasi praktik penataan meja makan | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | | | |
|---|--------------------------------|--------------------|--|---|--|--|
| | | 11.30 s/d 15.25 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 3 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar praktik penataan meja makan ➤ Siswa mempraktikkan penataan meja makan dengan baik dan benar ➤ Evaluasi praktik penataan meja makan | | |
| 4 | KAMIS 18 AGUSTUS 2016 | 12.45 s/d 16.20 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 1 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar praktik penataan meja makan ➤ Siswa mempraktikkan penataan meja makan dengan baik dan benar ➤ Evaluasi praktik penataan meja makan | | |
| 5 | JUMAT 20 AGUSTUS 2016 | 06.45 s/d 07.45 | Jumat bersih | Melaksanakan bersih-bersih, lingkungan sekolah dan mengawasi siswa | | |
| | | 07.30 s/d 11.30 | Piket Basecamp | Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar | | |
| | | 13.00 s/d 16.00 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 2 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Memberikan materi minuman non alkohol ➤ Menyajikan video tentang teknik membuat minuman ➤ Memberikan tugas laporan praktikum untuk minggu depan | | |

Surakarta, 26 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian
NIM. 13511241011



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : ALFIAN ARDIAN SHALEH

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

NO. MAHASISWA : 13511241011

GURU PEMBIMBING : YULIA RAHMAWATI, S.Pd

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

| No. | Hari/ Tanggal | Jam | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|---------------------------------|--------------------|--|--|----------|--------|
| 1 | SENIN 22 AGUSTUS 2016 | 06.45 s/d 07.30 | Upacara bendera hari pramuka | Semua komponen mengikuti upacara dengan baik dan tertib | | |
| | | 07.30 s/d 12.00 | Piket Ruang Guru | Menjaga ruang guru dan membantu guru menyelesaikan administrasi dan bon bahan praktik | | |
| | | 13.00 s/d 14.30 | Mengisi jam pelajaran XII BO 1 | Mengisi jam pelajaran karena guru yang mengampu berhalangan mengajar | | |
| 2 | SELASA 23 AGUSTUS 2016 | 07.30 s/d 12.00 | Piket basecamp | Membersihkan dan menjaga basecamp | | |
| | | 12.00 s/d 14.30 | Mengerjakan pengajuan bon bahan untuk praktikum | Mengerjakan pengajuan bon bahan untuk praktikum minuman non alkohol untuk 4 | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | kelas | | |
|---|--------------------------------|--------------------|--|--|---|---|
| 3 | RABU 24 AGUSTUS 2016 | 07.15 s/d11.30 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 4 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar teori tentang minuman non alkohol ➤ Memberikan tugas teknik pembuatan minuman dengan baik dan benar ➤ Memberikan tugas untuk laporan praktikum minggu depan | | |
| | | 11.30 s/d 15.25 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 3 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar teori tentang minuman non alkohol ➤ Memberikan tugas teknik pembuatan minuman dengan baik dan benar ➤ Memberikan tugas untuk laporan praktikum minggu depan | | |
| 4 | KAMIS 25 AGUSTUS 2016 | 12.45 s/d 16.20 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 1 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar praktikum minuman non alkohol ➤ Siswa mempraktikkan minuman non alkohol dengan baik dan benar ➤ Evaluasi praktikum | Mahasiswa PPL belum maksimal untuk mengelola kelas praktikum sehingga banyak siswa yang gaduh | Sebaiknya guru masuk untuk mengarahkan mahasiswa PPL bagaimana cara mengelola kelas praktikum dengan baik dan benar |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | | | |
|---|--------------------------------|--------------------|-----------------|--|--|--|
| 5 | JUMAT 26 AGUSTUS 2016 | 06.45 s/d 07.30 | Jumat religious | Melaksanakan doa bersama diikuti oleh guru, karyawan, siswa, dan mahasiswa PPL | | |
| | | 07.30 s/d 11.30 | Piket Basecamp | Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar | | |

Surakarta, 26 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian
NIM. 13511241011



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : ALFIAN ARDIAN SHALEH

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

NO. MAHASISWA : 13511241011

GURU PEMBIMBING : YULIA RAHMAWATI, S.Pd

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

| No. | Hari/ Tanggal | Jam | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|---------------------------------|--------------------|---|--|----------|--------|
| 1 | SENIN 29 AGUSTUS 2016 | 06.45 s/d 07.30 | Upacara Bendera | Upacara bendera berjalan dengan lancar | | |
| 2 | SELASA 30 AGUSTUS 2016 | 07.15 s/d 10.30 | Piket ruang guru | Membantu guru atau teman jika ada yang membutuhkan | | |
| | | 11.00 s/d 15.15 | Melengkapi administrasi pembelajaran | Melengkapi administrasi pembelajaran selama 1 semester yang belum selesai | | |
| 3 | RABU 31 AGUSTUS 2016 | 07.15 s/d11.30 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 4 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar praktikum tentang polishing peralatan tata hidang ➤ Siswa mempraktikan polishing dengan baik dan benar ➤ Evaluasi praktikum | | |
| | | 11.30 s/d 15.25 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 3 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar praktikum minuman non alkohol ➤ Siswa mempraktikan minuman non alkohol dengan baik dan benar ➤ Evaluasi praktikum | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | | | |
|---|---------------------------------|--------------------|---|--|--|---|
| 4 | KAMIS 1 SEPTEMBER 2016 | 07.30 s/d 14.00 | Konsultasi RPP dan mengerjakan administrasi PPL | Siswa kelas XI BO 1 sudah melakukan prakerin sehingga tidak mengajar lagi digunakan untuk konsultasi RPP dan melengkapi administrasi mengajar yang belum terpenuhi | | |
| 5 | JUMAT 2 SEPTEMBER 2016 | 06.45 s/d 07.30 | Jumat bersih | Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah | | |
| | | 12.45 s/d 16.20 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 2 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar praktikum minuman non alkohol ➤ Siswa mempraktikan minuman non alkohol dengan baik dan benar ➤ Evaluasi praktikum | Banyak yang tidak mengikuti praktikum dikarenakan interview prakerin pada industri masing-masing | Sebaiknya guru bisa mengambil keputusan yang lebih baik lagi untuk kegiatan praktikum |

Surakarta, 26 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian
NIM. 13511241011



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

GURU PEMBIMBING : YULIA RAHMAWATI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : ALFIAN ARDIAN SHALEH

NO. MAHASISWA : 13511241011

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

| No. | Hari/ Tanggal | Jam | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|----------------------------------|--------------------|---|---|----------|--------|
| 1 | SENIN 5 SEPTEMBER 2016 | 07.00 s/d 07.30 | Upacara Bendera | Upacara berjalan dengan hikmat dan tertib | | |
| | | 08.00 s/d 14.00 | Piket basecamp | Membersihkan dan menjaga basecamp | | |
| 2 | SELASA 6 SEPTEMBER 2016 | 08.30 s/d 10.30 | Konsultasi Administrasi | Konsultasi kepada guru pembimbing | | |
| | | 12.00 s/d 15.00 | Piket ruang guru | Menajaga dan membantu guru atau teman jika ada yang membutuhkan | | |
| 3 | RABU 7 SEPTEMBER 2016 | 07.15 s/d 11.30 | Mengajar mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI BO 4 | <ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktikum minuman non alkohol➤ Siswa mempraktikan minuman non alkohol dengan baik dan benar | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | | | |
|---|----------------------------------|--------------------|--|--|--|--|
| | | | | ➤ Evaluasi praktikum | | |
| | | 12.00 s/d 15.30 | Membantu persiapan LKS tingkat provinsi | Membantu mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan untuk lomba LKS | | |
| 4 | KAMIS 8 SEPTEMBER 2016 | 07.15 s/d 11.00 | Piket ruang guru | Membantu guru jika ada yang membutuhkan | | |
| | | 13.00 s/d 14.00 | Rapat persiapan LKS tingkat provinsi bersama guru | Pembagian penanggung jawab ruangan persiapan LKS | | |
| 5 | JUMAT 9 SEPTEMBER 2016 | 06.15 s/d 07.30 | Jumat bersih | Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL | | |
| | | 08.00 s/d 13.00 | Mempersiapkan alat-alat yang digunakan untuk LKS tingkat Provinsi Jateng | Mempersiapkan alat-alat disetiap dapur yang akan digunakan untuk lomba LKS tingkat Provinsi Jateng | | |
| | | 13.15 s/d 16.00 | Membantu kebutuhan yang diperlukan untuk lomba LKS | Beberapa keperluan yang dibutuhkan untuk lomba LKS sudah selesai | | |
| 6 | SABTU 10 SEPTEMBER 2016 | 07.15 s/d 11.00 | Membantu mempersiapkan lomba LKS tingkat Provinsi Jateng | Beberapa ruang dan alat serta yang digunakan untuk lomba LKS sudah siap dan rapi, bertanggung jawab atas semua | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | | | |
|--|--|--------------------|--|--|--|--|
| | | | | yang ada di dalam ruangan dan mengawasi helper setiap ruangan. | | |
| | | 12.00 s/d 14.00 | Mempersiapkan ruang untuk TM LKS tingkat provinsi jateng | Ruangan untuk TM lomba LKS sudah siap | | |

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Surakarta, 26 September 2016

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian
NIM. 13511241011



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA
GURU PEMBIMBING : YULIA RAHMAWATI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : ALFIAN ARDIAN SHALEH
NO. MAHASISWA : 13511241011
FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA
DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

| No. | Hari/ Tanggal | Jam | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|-----------------------------------|--------------------|--|--|----------|--------|
| 1 | SENIN 12 SEPTEMBER 2016 | | LIBUR IDUL ADHA | | | |
| 2 | SELASA 13 SEPTEMBER 2016 | 07.15 s/d 10.15 | Membantu mengurus persiapan TM lomba LKS | Mengurus daftar hadir peserta TM lomba LKS | | |
| | | 11.00 s/d 15.30 | Membantu beberapa kekurangan keperluan lomba LKS | Membantu persiapan bahan dan alat serta nomor peserta yang kurang | | |
| 3 | RABU 14 SEPTEMBER 2016 | 07.30 s/d 11.45 | Membantu mengurus TM lomba LKS | ➤ Mengurus daftar hadir peserta TM lomba LKS ➤ Mengurus konsumsi peserta TM LKS | | |
| | | 12.00 s/d 13.00 | Membantu beberapa kekurangan keperluan LKS | Membantu beberapa yang dibutuhkan peserta | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

| | | | | | | |
|---|----------------------------------|--------------------|---|--|--|--|
| | | 13.00 s/d 16.00 | Menyiapkan perlengkapan lomba LKS Service di Sunan Hotel | Membantu menyiapkan ruangan yang dipakai untuk lomba dan segala administrasi yang dibutuhkan untuk peserta | | |
| 4 | KAMIS 15 SEPTEMBER 2016 | 07.00 s/d 18.00 | Membantu kelangsungan lomba LKS mata lomba Service di Hotel Sunan | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Menyaksikan lomba LKS mata lomba Service ➤ Membantu mengurus konsumsi peserta dan pendamping LKS | | |
| | | 11.00 s/d 17.00 | Mengecek daftar hadir peseta dan pendaping lomba LKS tingkat Porvinsi Jateng | Membantu mengurus administrasi pendamping serta peserta lomba LKS, mengawasi cook helper yang bekerja membantu peserta LKS, membantu dalam dokumentasi lomba | | |
| 5 | JUMAT 16 SEPTEMBER 2016 | 07.00 s/d 18.00 | Membantu kelangsungan lomba LKS mata lomba Service di Hotel Sunan | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Menyaksikan lomba LKS mata lomba Service ➤ Membantu mengurus konsumsi peserta dan pendamping LKS | | |
| | | 11.00 s/d 17.00 | Mengecek daftar hadir peseta dan pendaping lomba LKS tingkat Porvinsi Jateng | Membantu mengurus administrasi pendamping serta peserta lomba LKS, mengawasi cook helper yang bekerja membantu peserta LKS, membantu dalam dokumentasi lomba | | |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

untuk
mahasiswa

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Surakarta, 16 September 2016

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian
NIM. 13511241011



**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

| | |
|-------------------|---|
| Satuan Pendidikan | : SMK Negeri 4 Surakarta |
| Kelas/Semester | : XII BOGA/Genap |
| Mata Pelajaran | : Tata Hidang |
| Materi Pokok | : 3.5 Menganalisis minuman dingin 4.5 Membuat minuman dingin |
| Pertemuan | : 8,9,10 |
| Alokasi Waktu | : 3 x 4 x 45 menit |

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3.** Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4.** Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 3.5. Menganalisis minuman dingin.
- 3. 5. 1 Menjelaskan pengertian minuman dingin.
 - 3. 5. 2 Menjelaskan fungsi minuman.
 - 3. 5. 3 Menjelaskan macam-macam minuman dingin.
 - 3. 5. 4 Menjelaskan macam-macam bahan untuk membuat minuman dingin.
 - 3. 5. 5 Menjelaskan alat hidang untuk minuman dingin.
 - 3. 5. 6 Menjelaskan cara membuat minuman dingin.
 - 3. 5. 7 Menjelaskan kriteria hasil hidangan minuman dingin.
 - 3. 5. 8 Menjelaskan cara menyajikan hidangan minuman dingin.
- 4.5. Membuat minuman dingin.
- 4. 5. 1 Membuat perencanaan menu hidangan minuman dingin.
 - 4. 5. 2 Memilih bahan untuk membuat hidangan minuman dingin.
 - 4. 5. 3 Menentukan alat untuk membuat hidangan minuman dingin.
 - 4. 5. 4 Membuat minuman dingin.
 - 4. 5. 5 Menyajikan hidangan minuman dingin sesuai kriteria.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

- 1 Siswa dapat menjelaskan pengertian minuman dingin dengan benar dan santun.
- 2 Siswa dapat menjelaskan fungsi minuman dengan benar dan ramah.
- 3 Siswa dapat mengenali macam-macam minuman dingin dengan benar dan santun.
- 4 Siswa dapat menyebutkan macam-macam bahan untuk membuat minuman dingin.

- Siswa dapat menentukan alat hidang untuk minuman dingin dengan benar dan bertanggung jawab.
- Siswa dapat membuat minuman dingin dengan baik, bertanggung jawab dan berkerja sama.
- Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil hidangan minuman dingin yang baik dan benar.
- Siswa dapat menjelaskan cara menyajikan hidangan minuman dingin yang baik, benar dan ramah.
- Siswa dapat membuat perencanaan menu hidangan minuman dingin dengan rapi dan tepat waktu.
- Siswa dapat memilih bahan untuk membuat hidangan minuman dingin dengan baik dan bersih.
- Menyajikan hidangan minuman dingin sesuai kriteria dengan benar dan baik.

D. MATERI PEMBELAJARAN

- Pengertian minuman dingin.
- Fungsi minuman.
- Macam-macam minuman dingin.
- Macam-macam bahan untuk membuat minuman dingin.
- Alat hidang untuk minuman dingin.
- Kriteria hasil hidangan minuman dingin.
- Cara menyajikan hidangan minuman dingin.
- Membuat perencanaan menu hidangan minuman dingin.
- Memilih bahan untuk membuat hidangan minuman dingin.
- Menentukan alat untuk membuat hidangan minuman dingin.
- Menyajikan hidangan minuman dingin sesuai kriteria.

D. METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan pembelajran : Saintifik
- Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, dan penugasan
- Model pembelajaran : Discovery Learning, Problem based learning

E. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

- Alat : LCD dan white board
- Media : Power point, gambar dan video pemnuatan minuman dingin, gambar contoh macam-macam minuman dingin.
- Sumber Belajar : 1. Panduan TATA HIDANG “Arjuno Wiwoho, S. Sos”
2. Tata Hidang dan Minuman “ Simon Siegel DKK” edisi Indonesia

E. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Waktu |
|-------------|--|----------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none"> Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) Memantau kehadiran dengan mempresensi peserta didik Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. | 10 menit |

| | | |
|---------|---|-----------|
| Inti | <ol style="list-style-type: none"> Mengamati <ol style="list-style-type: none"> Siswa membaca handout materi tentang pengertian, fungsi, struktur, dan jenis-jenis rancangan menu Siswa melihat power point contoh gambar jenis rancangan menu Menanya <ol style="list-style-type: none"> Guru menanyakan contoh gambar menyusun menu yang ditampilkan kepada siswa Siswa bertanya materi tentang pengertian, struktur, jenis rancangan menu Mengumpulkan data <ol style="list-style-type: none"> Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 6 kelompok dengan jumlah anggota 5-6 siswa Setiap kelompok berdiskusi tentang jenis rancangan menu Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> Setiap kelompok mengolah data hasil diskusi tentang jenis rancangan menu dan menyimpulkan Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang jenis rancangan menu setiap kelompoknya Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap Guru memberikan tugas kepada siswa dikumpulkan untuk pertemuan berikutnya | 195 menit |
| Penutup | <ol style="list-style-type: none"> Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya Menutup pelajaran dengan salam dan doa | 20 menit |

Pertemuan 2

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Waktu |
|-------------|---|-----------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none"> Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) Memantau kehadiran dengan mempresensi peserta didik Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. | 10 menit |
| Inti | <ol style="list-style-type: none"> Mengamati <ol style="list-style-type: none"> Guru menanyakan tugas ciri dan syarat menyusun menu Siswa melihat power point contoh susunan menu dan penulisan menu Menanya <ol style="list-style-type: none"> Guru menanyakan materi yang telah diterangkan | 195 menit |

| | | |
|---------|--|----------|
| | <p>kepada siswa</p> <p>b. Siswa bertanya contoh susunan menu yang ada di power point</p> <p>3. Mengumpulkan informasi/eksperimen</p> <p>a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 6 kelompok dengan jumlah anggota 5-6 siswa</p> <p>b. Setiap kelompok berdiskusi untuk menyusun menu sesuai dengan syarat menyusun menu</p> <p>4. Mengososiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Setiap kelompok mengolah data hasil diskusi menyusun menu sesuai dengan syarat menyusun menu dan menyimpulkan dari hasil akhir</p> <p>b. Siswa membuat laporan hasil diskusi</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi menyusun menu setiap kelompoknya</p> <p>b. Guru menyimpulkan dan menambahkan materi yang belum lengkap</p> | |
| Penutup | <p>1. Guru melakukan penjajagan hasil belajar siswa dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</p> <p>2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</p> <p>3. Menutup pelajaran dengan salam dan doa</p> | 20 menit |

F. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

| NO. | ASPEK | JENIS/TEKNIK | INSTRUMEN |
|-----|-------------|--|---|
| 1. | Pengetahuan | <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none">• Tertulis <p>Non Tes</p> <ul style="list-style-type: none">• Penugasan | <ul style="list-style-type: none">• Soal tes tertulis• Lembar tugas• Lembar penilaian tugas |
| 2. | Ketrampilan | <p>Non Tes</p> <ul style="list-style-type: none">• Unjuk kerja | <ul style="list-style-type: none">• Lembar penilaian unjuk kerja |

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

| NO. | SOAL | KUNCI JAWAB |
|-----|---|--|
| 1 | Jelaskan pengertian minuman dan jelaskan apa yang dimaksud dengan minuman dingin. | <ul style="list-style-type: none">Minuman adalah cairan yang dapat diminum kecuali obat-obatan dan sifatnya menghilangkan dahaga atau menyegarkan tenggorokan.Minuman dingin adalah minuman yang disajikan dibawah suhu 20-15°C dan bahannya biasanya disimpan di <i>chiller/freezer</i>. |
| 2. | Apa fungsi sebenarnya minuman itu, apa keunggulan minuman dingin. | <ul style="list-style-type: none">Fungsi minuman antara lain: untuk memuaskan/menghilangkan rasa haus, merangsang nafsu makan, untuk menambah tenaga, untuk membantu pencernaan makanan.Keunggulan minuman dingin : memberikan rasa segar yang baik karena rasa dingin membuat tenggorokan lebih terasa basah dan segar, mengandung gula yang tinggi hingga menimbulkan tenaga yang lebih baik. |
| 3. | Sebutkan ada berapa macam minuman dingin, jelaskan karakteristiknya dan berikan contohkan minumannya, sertakan bagaimana menyajikannya dan alat apa saja yang digunakan | <ul style="list-style-type: none">Macam-macam minuman dingin: Sari buah dan sayuran,juice buah dan sayuran, squashoe, syrop, Air Mineral murni dan tidak murni.Sari buah : mengambil air dari daging buah, di sajikan dingin bersuhu 10°C disajikan menggunakan juice glass. |

RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

| NO. | KRITERIA | PROSENTASE | SKOR |
|--------------------------------|------------------------------------|------------|-----------|
| 1. | Menjawab lengkap, benar, sempurna. | 100% | 30 |
| 2. | Menjawab : | 90 % | 25 |
| | a. benar kurang lengkap | 80 % | 20 |
| | b. benar kurang lengkap | 70 % | 15 |
| | c. benar kurang lengkap | 60 % | 10 |
| | d. benar kurang lengkap | 50 % | 5 |
| 3. | Menjawab salah | 10 % | 3 |
| 4. | Tidak menjawab | | 0 |
| Jumlah total skor dari 3 nomor | | 30x3=90 | 90÷9 = 10 |

a. Ketrampilan

Format Penilaian Ketrampilan

Rubik penilaian

| No | Indikator | Kreteria Penilaian |
|----|-----------------------|--|
| 1. | Presentasi Materi | 1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi |
| | | 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi |
| 2. | Diskusi (Tanya Jawab) | 1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat |
| | | 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi |

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah: $6/8 = 0,75$ dikonveksi menjadi: $0,75 \times 4 = 3$

3.Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78, yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi macam-macam teknik mebuat minuman dan alat yang digunakan.
- c. Penilaian Keterampilan.

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Surakarta, 18 Juli 2016
Mahasiswa

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian Shaleh
NIM. 13511241011



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : 3.7. Menentukan pelayanan makan dan minum di restoan
4.7. Melayani makan dan minum di restoran
: XI / 1
Kelas/ Semester : 11-14
Pertemuan : 5 x 45 menit
Alokasi Waktu

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3.** Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4.** Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDOKATOR

- 3.7. Menjelaskan pengertian Pelayanan *American Service* dengan santun
- 3.7.1 Menyebutkan prosedur Pelayanan *American* dengan tanggung jawab
- 3.7.2 Mengidentifikasi fungsi dari Pelayanan *American* dengan santun dan peduli
- 3.7.3 Menjelaskan langkah Pelayanan *American* dengan peduli
- 4.7. Melayani makan dan minum di restoran *American Service*
- 4.7.1 Mempraktekan Melayani makan dan minum di restoran *American Service*

C. TUJUAN PEMBELAJAR

1. Menjelaskan pengertian pelayanan *American Service*
2. Menyebutkan prosedur pelayanan *American Service*
3. Mengidentifikasi fungsi dari pelayanan *American Service*
4. Menjelaskan langkah pelayanan *American Service*
5. Mempraktikkan melayani makan dan minum d restoran *American Service*

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian pelayanan *American Service*
2. Jenis-jenis pelayanan *American Service*
3. Fungsi dari pelayanan *American Service*
4. Langkah pelayanan *American Service*
5. Prosedur pelayanan *American Service* kelompok

E. METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan Pembelajaran : Pembelajaran Saintifik
Metode Pembelajaran : Inkuiri
Strategi Pembelajaran :
a. Orientasi masalah
b. Pengumpulan data dan verifikasi
c. Pengompulan data melalui eksperimen
d. Pengorganisasian dan formula eksplanasi
e. Analisis proses inkuiri

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

- Alat :Laptop, LCD dan white board
Media : Power point
Sumber Belajar : Alamat google ,website

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Alokasi Waktu |
|-------------|---|---------------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai | 10 menit |

| | | |
|---------|---|-----------|
| | 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. | |
| Inti | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa membaca handout materi tentang Pelayanan <i>American Service</i> b. Siswa melihat power point tentang jenis, fungsi dan langkah Pelayanan <i>American Service</i> 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa bertanya materi Pelayanan <i>American Service</i> 3. Mengumpulkan data <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 6 kelompok dengan jumlah anggota 5-6 siswa b. Setiap kelompok berdiskusi jenis dan fungsi Pelayanan <i>American Service</i> 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Setiap kelompok mengolah data hasil diskusi tentang jenis dan fungsi Pelayanan <i>American Service</i> serta menyimpulkan b. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang macam bentuk folding napkin setiap kelompoknya b. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap c. Guru memberikan tugas kepada siswadikumpulkan untuk pertemuan berikutnya yaitu mencari gambar Pelayanan <i>American Service</i> sesuai dengan jenisnya. | 195 menit |
| Penutup | <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan penajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam dn doa | 15 menit |

Pertemuan 2

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Alokasi Waktu |
|-------------|---|---------------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. | 10 menit |
| Inti | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menanyakan tugas gambar Pelayanan <i>American Service</i> b. Siswa membaca hand out tentang langkah penataan meja setiap jenisnya | 10 menit |
| | <ol style="list-style-type: none"> 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa bertanya materi fungsi dan syarat yang ada di hand out | 10 menit |
| | <ol style="list-style-type: none"> 3. Mengumpulkan data <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 15 kelompok dengan jumlah anggota 2 siswa b. Setiap kelompok mempraktekan Pelayanan <i>American Service</i> | 10 menit |
| | <ol style="list-style-type: none"> 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Setiap kelompok membuat laporan hasil praktek Pelayanan <i>American Service</i> | 15 menit |
| | <ol style="list-style-type: none"> 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menilai hasil praktek Pelayanan <i>American Service</i> b. Guru menyimpulkan dan menambahkan materi yang belum lengkap | 20 menit |
| Penutup | <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 2. Menutup pelajaran dengan salam dan doa | 15 menit |

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

| NO. | ASPEK | JENIS/TEKNIK | INSTRUMEN |
|-----|-------------|---|---|
| 1. | Pengetahuan | Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan | • Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas |
| 2. | Ketrampilan | Non Tes • Unjuk kerja | • Lembar penilaian unjuk kerja |

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

| No. | Pertanyaan | Skor Maksimal |
|------------|---|---------------|
| 1. | Jelaskan pengertian Pelayanan <i>American Service</i> | 25 |
| 2. | Sebut dan gambar penataan meja Pelayanan <i>American Service</i> | 25 |
| 3. | Jelaskan urutan prosedur Pelayanan <i>American Service</i> dengan baik! | 25 |
| 4. | Jelaskan keuntungan dari Pelayanan <i>American Service</i> ! | 25 |
| Total Skor | | 100 |

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

| No. | Indikator Pertanyaan | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian |
|-----|---|---|---|
| 1. | Setelah mempelajari materi bahan Pelayanan <i>American Service</i> tata hidang siswa dapat menjelaskan mengenai pengertian Pelayanan <i>American Service</i> tata hidang dengan santun. | Pelayanan <i>American Service</i> adalah pelayanan makan dan minum yang sudah siap untuk dihidangkan dan praktis, sehingga lebih cepat dan efisien. | Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab |
| 2. | Setelah melakukan diskusi siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan penataan meja Pelayanan <i>American Service</i> . | Dengan menu <i>table d'hote</i> dan sesuai dengan menu yang sudah ada. | Nilai 25 jika menyebutkan 2 jawaban benar |

| | | | |
|----|--|--|--|
| | | | <p>Nilai 10 jika menyebutkan 1 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p> |
| 3. | Setelah memahami Pelayanan <i>American Service</i> siswa dapat menjelaskan prosedur Pelayanan <i>American Service</i> santun. | <ul style="list-style-type: none"> - Menyambut tamu (Greeting the guest) - Mengantar tamu ke tempat duduk - Membuka napkin (Unfolding Napkin) - Menawarkan Menu (Recomendation Menu) - Menyajikan <i>BnB</i> dan Air Mineral - Menerima pesanan menu (Taking Order) - Menyajikan makanan - <i>Crambing down</i> setelah maincourse - Clear Up - Menunjukkan bill dan pembayaran - Mengantar tamu keluar | <p>Nilai 25 jika menjelaskan 3 jawaban benar</p> <p>Nilai 15 jika menyebutkan 2 jawaban benar</p> <p>Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p> |
| 4. | Setelah memahami Pelayanan <i>American Service</i> tata hidang siswa dapat menjelaskan fungsi Pelayanan <i>American Service</i> tata hidang. | <ul style="list-style-type: none"> - Lebih cepat karena hidangan sudah siap - Lebih efisien karena sesuai menu - Lebih murah - Lebih mudah diingat dalam pelayanan | <p>Nilai 25 jika menyebutkan 6 jawaban benar</p> <p>Nilai 15 jika menyebutkan 4 jawaban benar</p> <p>Nilai 5 jika</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab |
|--|--|--|--|

2. Penilaian Keterampilan

| SOAL TES KETERAMPILAN | |
|-----------------------|--|
| No. | SOAL |
| 1 | Buatlah daftar pralatan Pelayanan <i>American Service</i> tata hidang dalam set menu untuk praktikum minggu depan! |

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

| No. | Nama siswa | Presentasi Materi | | | | Diskusi (Tanya Jawab) | | | |
|------|------------|-------------------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | |
| dst. | | | | | | | | | |

Rubik penilaian

| No | Indikator | Kreteria Penilaian |
|----|-----------------------|--|
| 1. | Presentasi Materi | 1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi |
| | | 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi |
| 2. | Diskusi (Tanya Jawab) | 1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat |

| | | |
|--|--|--|
| | | 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi |
|--|--|--|

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah: $6/8 = 0,75$ dikonveksi menjadi: $0,75 \times 4 = 3$

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi macam-macam peralatan tata hidang.

b. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Tata Hidang
Kelas/Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Waktu Pengamatan :

| NO . | NAMA SISWA | Komponen/Sub komponen yang dinilai | | | | | | NILAI AKHIR |
|---------|------------|---------------------------------------|----------------------|--------|-------|----------------|-------|-------------|
| | | Persiapan n alat | Persiapan n bahan | Proses | Hasil | Sikap kerja | Waktu | |
| 1. | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | |
| dst. | | | | | | | | |

**KRITERIA PENILAIAN
TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA**

| No. | KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN | INDIKATOR | SKOR |
|------------|--|---|----------|
| I | 2 | 3 | 4 |
| I. | Persiapan Kerja | | |
| | 1.1 Menyiapkan peralatan | Lengkap sesuai | 4 |
| | | Peralatan kurang 2 macam | 3 |
| | | Peralatan kurang 3 macam | 2 |
| | | Peralatan kurang 4 macam | 1 |
| | | Tidak melakukan persiapan alat | 0 |
| | 1.2 Menyiapkan Bahan | Lengkap sesuai | 4 |
| | | Bahan kurang 1 | 3 |
| | | Bahan kurang 2 | 2 |
| | | Bahan kurang 3 | 1 |
| | | Tidak melakukan persiapan bahan | 0 |
| II | Proses (Sistematika dan Cara Kerja) | | |
| | | Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja | 4 |
| | | Satu indikator tidak terpenuhi | 3 |
| | | Dua indikator tidak terpenuhi | 2 |
| | | Tiga indikator tidak terpenuhi | 1 |
| | | Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan | 0 |
| III | Hasil Kerja | | |
| | | Sangat Baik | 4 |
| | | Baik | 3 |
| | | Cukup Baik | 2 |
| | | Kurang Baik | 1 |
| | | Tidak Baik | 0 |
| IV | Sikap Kerja | | |
| | 4.1 Penggunaan alat | Semua kriteria persyaratan terpenuhi | 4 |
| | | Satu persyaratan tidak terpenuhi | 3 |
| | | Dua persyaratan tidak terpenuhi | 2 |

| No. | KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN | INDIKATOR | SKOR |
|----------|--------------------------------|--|----------|
| <i>I</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| | | Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi | 1 |
| | | Tidak sesuai dengan persyaratan | 0 |
| | 4.2 Keselamatan kerja | Semua kriteria persyaratan terpenuhi | 4 |
| | | Satu persyaratan tidak terpenuhi | 3 |
| | | Dua persyaratan tidak terpenuhi | 2 |
| | | Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi | 1 |
| | | Tidak sesuai dengan persyaratan | 0 |
| | | | |
| V | Waktu | | |
| | 5.1 Waktu penyelesaian | 25% lebih cepat | 4 |
| | | 15% lebih cepat | 3 |
| | | Tepat Waktu | 2 |
| | | Tidak selesai tepat waktu | 1 |
| | | Tidak selesai | 0 |

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Surakarta, 20 Juli 2016
Mahasiswa

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian Shaleh
NIM. 13511241011



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

| | |
|-------------------|---|
| Satuan Pendidikan | : SMK Negeri 4 Surakarta |
| Mata Pelajaran | : Tata Hidang |
| Materi Pokok | : 3.5. Menjelaskan pengertian <i>Table Set Up</i> dengan santun 4.5. Menata Meja (<i>table set up</i>) dan meja persediaan (<i>side board</i>) |
| Kelas/ Semester | : XI / 1 |
| Pertemuan | : 11-14 |
| Alokasi Waktu | : 5 x 45 menit |

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3.** Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4.** Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 3.5. Menjelaskan pengertian *Table Set Up* dengan santun
- 3.5.1 Menyebutkan jenis-jenis *Table Set Up* dengan tanggung jawab
- 3.5.2 Mengidentifikasi fungsi dari *Table Set Up* dengan santun dan peduli
- 3.5.3 Menjelaskan langkah menata meja (*Table Set Up*) dengan peduli
- 4.5. Menata Meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*)
- 4.5.1 Mempraktekan Menata Meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*)

C. TUJUAN PEMBELAJAR

1. Menjelaskan pengertian *Table Set Up*
2. Menyebutkan jenis-jenis *Table Set Up*
3. Mengidentifikasi fungsi dari *Table Set Up*
4. Menjelaskan langkah menata meja (*Table Set Up*)
5. Mempraktikkan menata meja basic covert cover
6. Mempraktekan Menata Meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*) untuk Standart cover
7. Mempraktekan Menata Meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*) untuk Elaborate cover

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian *Table Set Up*
2. Jenis-jenis *Table Set Up*
3. Fungsi dari *Table Set Up*
4. Langkah menata meja (*Table Set Up*)
5. Prosedur menata meja untuk kelompok

E. METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan Pembelajaran : Pembelajaran Saintifik
Metode Pembelajaran : inkuiri
Strategi Pembelajaran :
a. Orientasi masalah
b. Pengumpulan data dan verifikasi
c. Pengumpulan data melalui eksperimen
d. Pengorganisasian dan formula eksplanasi
e. Analisis proses inkuiri

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

- Alat :Laptop, LCD dan white board
Media : Power point
Sumber Belajar : Alamat google ,website

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Alokasi Waktu |
|-------------|--|---------------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. | 10 menit |
| Inti | <ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa membaca handout materi tentang <i>Table Set Up</i>b. Siswa melihat power point tentang jenis, fungsi dan langkah menata meja/ <i>Table Set Up</i>2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Siswa bertanya materi <i>Table Set Up</i>3. Mengumpulkan data<ol style="list-style-type: none">a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 6 kelompok dengan jumlah anggota 5-6 siswab. Setiap kelompok berdiskusi jenis dan fungsi <i>Table Set Up</i>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi<ol style="list-style-type: none">a. Setiap kelompok mengolah data hasil diskusi tentang jenis dan fungsi <i>Table Set Up</i>serta menyimpulkanb. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas5. Mengkomunikasikan<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang macam bentuk folding napkin setiap kelompoknyab. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkapc. Guru memberikan tugas kepada siswadikumpulkan untuk pertemuan | 195 menit |

| | | |
|---------|--|----------|
| | berikutnya yaitu mencari gambar <i>Table Set Up</i> sesuai dengan jenisnya. | |
| Penutup | <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam dan doa | 15 menit |

Pertemuan 2

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Alokasi Waktu |
|-------------|--|---------------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. | 10 menit |
| Inti | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menanyakan tugas gambar penataan meja/ <i>Table Set Up</i> b. Siswa membaca hand out tentang langkah penataan meja setiap jenisnya 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa bertanya materi fungsi dan syarat yang ada di hand out 3. Mengumpulkan data <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 15 kelompok dengan jumlah anggota 2 siswa b. Setiap kelompok mempraktekan menata meja/ <i>Table Set Up</i> 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Setiap kelompok membuat laporan hasil praktek menata meja/ <i>Table Set Up</i> 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menilai hasil praktek <i>Table Set Up</i> | 10 menit |
| | | 10 menit |
| | | 10 menit |
| | | 15 menit |

| | | |
|---------|---|----------|
| | b. Guru menyimpulkan dan menambahkan materi yang belum lengkap | 20 menit |
| Penutup | 1. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 2. Menutup pelajaran dengan salam dan doa | 15 menit |

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

| NO. | ASPEK | JENIS/TEKNIK | INSTRUMEN |
|-----|-------------|---|---|
| 1. | Pengetahuan | Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan | • Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas |
| 2. | Ketrampilan | Non Tes • Unjuk kerja | • Lembar penilaian unjuk kerja |

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

| No. | Pertanyaan | Skor Maksimal |
|------------|--|---------------|
| 1. | Jelaskan pengertian <i>table set up</i> ! | 25 |
| 2. | Sebut dan gambar minimal 3 jenis <i>table set up</i> ! | 25 |
| 3. | Jelaskan urutan persiapan penataan meja yang baik! | 25 |
| 4. | Jelaskan fungsi penataan meja! | 25 |
| Total Skor | | 100 |

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

| No. | Indikator Pertanyaan | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian |
|-----|---|---|---|
| 1. | Setelah mempelajari materi bahan penataan meja tata hidang siswa dapat menjelaskan mengenai pengertian penataan meja tata hidang dengan santun. | <i>Table Set Up</i> adalah seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari linen, table accessories, chinaware, silverware, dan glassware yang disusun diatas meja | Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab |

| | | | |
|----|--|--|--|
| | | lengkap dan rapi. | |
| 2. | Setelah melakukan diskusi siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan jenis-jenis penataan meja. | <ul style="list-style-type: none"> - Basic table setting - Standart - Elaborate - A'la Carte - Table d'hote | <p>Nilai 25 jika menyebutkan 2 jawaban benar</p> <p>Nilai 10 jika menyebutkan 1 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p> |
| 3. | Setelah memahami jenis penataan meja siswa dapat menjelaskan urutan persiapan penataan meja dengan santun. | <ul style="list-style-type: none"> - Seperangkat meja dan kursi makan - Linen yaitu moulton, table cloth, napkin - Silverware (peralatan dari logam seperti sendok, garpu, dan pisau) - Chinaware (peralatan dari porselin seperti cangkir, piring mangkuk, dan lain-lain). - Glassware (peralatan yang terbuat dari gelas. - Table acesories (salt and pepper shaker, vase of flower, table number, ashtray, sugar bowl). | <p>Nilai 25 jika menjelaskan 3 jawaban benar</p> <p>Nilai 15 jika menyebutkan 2 jawaban benar</p> <p>Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p> |
| 4. | Setelah memahami penataan meja tata hidang siswa dapat menjelaskan fungsi penataan meja tata hidang. | <ul style="list-style-type: none"> - Silverware - Chinaware (dengan menggunakan air langsung) - Glassware | <p>Nilai 25 jika menyebutkan 6 jawaban benar</p> <p>Nilai 15 jika</p> |

| | | | |
|--|--|--------------|--|
| | | (dengan uap) | menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab |
|--|--|--------------|--|

2. Penilaian Keterampilan

| SOAL TES KETERAMPILAN | |
|-----------------------|--|
| No. | SOAL |
| 1 | Buatlah daftar peralatan tata hidang dalam 3 set menu berbeda! |

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

| No. | Nama siswa | Presentasi Materi | | | | Diskusi (Tanya Jawab) | | | |
|------|------------|-------------------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | |
| dst. | | | | | | | | | |

Rubik penilaian

| No | Indikator | Kreteria Penilaian |
|----|-------------------|--|
| 1. | Presentasi Materi | 1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi |
| | | 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi |

| | | |
|----|-----------------------|---|
| 2. | Diskusi (Tanya Jawab) | 1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat |
| | | 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi |

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah: $6/8 = 0,75$ dikonversi menjadi: $0,75 \times 4 = 3$

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi macam-macam peralatan tata hidang.

b. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Tata Hidang
Kelas/Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Waktu Pengamatan :

| NO | NAMA SISWA | Komponen/Sub komponen yang dinilai | | | | | | NILAI AKHIR |
|------|------------|------------------------------------|-----------------|--------|-------|-------------|-------|-------------|
| | | Persiapan alat | Persiapan bahan | Proses | Hasil | Sikap kerja | Waktu | |
| 1. | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | |
| dst. | | | | | | | | |

**KRITERIA PENILAIAN
TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA**

| No. | KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN | INDIKATOR | SKOR |
|------------|--|---|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| I. | Persiapan Kerja | | |
| | 1.1 Menyiapkan peralatan | Lengkap sesuai | 4 |
| | | Peralatan kurang 2 macam | 3 |
| | | Peralatan kurang 3 macam | 2 |
| | | Peralatan kurang 4 macam | 1 |
| | | Tidak melakukan persiapan alat | 0 |
| | 1.2 Menyiapkan Bahan | Lengkap sesuai | 4 |
| | | Bahan kurang 1 | 3 |
| | | Bahan kurang 2 | 2 |
| | | Bahan kurang 3 | 1 |
| | | Tidak melakukan persiapan bahan | 0 |
| II | Proses (Sistematika dan Cara Kerja) | | |
| | | Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja | 4 |
| | | Satu indikator tidak terpenuhi | 3 |
| | | Dua indikator tidak terpenuhi | 2 |
| | | Tiga indikator tidak terpenuhi | 1 |
| | | Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan | 0 |
| III | Hasil Kerja | | |
| | | Sangat Baik | 4 |
| | | Baik | 3 |
| | | Cukup Baik | 2 |
| | | Kurang Baik | 1 |
| | | Tidak Baik | 0 |
| IV | Sikap Kerja | | |
| | 4.1 Penggunaan alat | Semua kriteria persyaratan terpenuhi | 4 |
| | | Satu persyaratan tidak terpenuhi | 3 |
| | | Dua persyaratan tidak terpenuhi | 2 |

| No. | KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN | INDIKATOR | SKOR |
|----------|--------------------------------|--|----------|
| <i>I</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| | | Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi | 1 |
| | | Tidak sesuai dengan persyaratan | 0 |
| | 4.2 Keselamatan kerja | Semua kriteria persyaratan terpenuhi | 4 |
| | | Satu persyaratan tidak terpenuhi | 3 |
| | | Dua persyaratan tidak terpenuhi | 2 |
| | | Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi | 1 |
| | | Tidak sesuai dengan persyaratan | 0 |
| | | | |
| V | Waktu | | |
| | 5.1 Waktu penyelesaian | 25% lebih cepat | 4 |
| | | 15% lebih cepat | 3 |
| | | Tepat Waktu | 2 |
| | | Tidak selesai tepat waktu | 1 |
| | | Tidak selesai | 0 |

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Surakarta, 20 Juli 2016
Mahasiswa

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian Shaleh
NIM. 13511241011



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : 3.1. Mendeskripsikan rancangan menu
4.1. Menilai rancangan menu
Kelas/ Semester : XI / 1
Pertemuan : 1-2
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3.** Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4.** Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning).
3.1.1 Menjelaskan pengertian menudengan jujur.
3.1.2 Menjelaskan struktur rancangan menu dengan tertib.
3.1.3 Mengidentifikasi jenis-jenis menu dengan peduli terhadap menu.
3.1.4 Menganalisa ciri-ciri menu dengan gotong royong.
3.1.5 Menyebutkan syarat-syarat menyusun menu dengan tanggung jawab.
- 4.1. Menilai rancangan menu (menu planning).
4.1.1. Mengidentifikasi menu makan dan minum sesuai dengan jenis.
4.1.2. Megklasifikasikan karakter menu makan dan minum sesuai dengan jenis.
4.1.3. Mengenal syarat-syarat menu yang tepat untuk hidangan di restoran sesuai dengan jenis.
4.1.4. Membedakan fungsi menu dalam waktu sehari hari.
4.1.5. Mengklasifikasikan menu sesuai peralatan makan dan minum alat hidang yang benar

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang materi rancangan menu peserta didik mampu :

1. Menjelaskan pengertian menudengan jujur
2. Menjelaskan struktur rancangan menu dengan tertib
3. Mengidentifikasi jenis-jenis menu dengan peduli terhadap menu
4. Menganalisa ciri-ciri menu dengan gotong royong
5. Menyebutkan syarat-syarat menyusun menu dengan tanggung jawab
6. Mengidentifikasi menu makan dan minum sesuai dengan jenis
7. Megklasifikasikan karakter menu makan dan minum sesuai dengan jenis
8. Mengenal syarat menu yang tepat untuk hidangan di restoran sesuai dengan jenis
9. Membedakan fungsi menu dalam waktu sehari hari
10. Mengklasifikasikan menu sesuai peralatan makan dan minum alat hidang yang benar

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian menu
2. Fungsi menu
3. Struktur rancangan menu
4. Jenis-jenis menu
5. Ciri-ciri menu
6. Syarat-syarat menyusun menu
7. Klasifikasi menu
8. Penulisan dan desain menu

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
Strategi Pembelajaran : Demontrasi
Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi,tanya jawab dan penugasan

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : LCD dan white board
Media : Power point
Sumber Belajar : 1. Buku tata hidng dan minuman
2. Buku resep dan menu

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Waktu |
|-------------|---|----------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)3. Memantau kehadiran dengan mempresensi peserta didik4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran5. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. | 10 menit |

| | | |
|---------|---|-----------|
| Inti | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa membaca handout materi tentang pengertian, fungsi, struktur, dan jenis-jenis rancangan menu b. Siswa melihat power point contoh gambar jenis rancangan menu 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menanyakan contoh gambar menyusun menu yang ditampilkan kepada siswa b. Siswa bertanya materi tentang pengertian, struktur, jenis rancangan menu 3. Mengumpulkan data <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 6 kelompok dengan jumlah anggota 5-6 siswa b. Setiap kelompok berdiskusi tentang jenis rancangan menu 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Setiap kelompok mengolah data hasil diskusi tentang jenis rancangan menu dan menyimpulkan b. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang jenis rancangan menu setiap kelompoknya b. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap c. Guru memberikan tugas kepada siswa dikumpulkan untuk pertemuan berikutnya | 195 menit |
| Penutup | <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam dan doa | 20 menit |

Pertemuan 2

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Waktu |
|-------------|---|----------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mempresensi peserta didik 4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. | 10 menit |

| | | |
|---------|---|-----------|
| Inti | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menanyakan tugas ciri dan syarat menyusun menu b. Siswa melihat power point contoh susunan menu dan penulisan menu 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menanyakan materi yang telah diterangkan kepada siswa b. Siswa bertanya contoh susunan menu yang ada di power point 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 6 kelompok dengan jumlah anggota 5-6 siswa b. Setiap kelompok berdiskusi untuk menyusun menu sesuai dengan syarat menyusun menu 4. Mengososiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Setiap kelompok mengolah data hasil diskusi menyusun menu sesuai dengan syarat menyusun menu dan menyimpulkan dari hasil akhir b. Siswa membuat laporan hasil diskusi 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi menyusun menu setiap kelompoknya b. Guru menyimpulkan dan menambahkan materi yang belum lengkap | 195 menit |
| Penutup | <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan penjajagan hasil belajar siswa dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam dan doa | 20 menit |

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

| NO. | ASPEK | JENIS/TEKNIK | INSTRUMEN |
|-----|-------------|---|---|
| 1. | Pengetahuan | Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan | • Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas |
| 2. | Ketrampilan | Non Tes • Unjuk kerja | • Lembar penilaian unjuk kerja |

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

| No. | Pertanyaan | Skor Maksimal |
|------------|--------------------------------------|---------------|
| 1. | Jelaskan pengertian rancangan menu! | 25 |
| 2. | Sebut dan jelaskan jenis-jenis menu! | 25 |
| 3. | Jelaskan fungsi dari merancang menu! | 25 |
| 4. | Sebutkan menu menurut waktunya! | 25 |
| Total Skor | | 100 |

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

| No. | Indikator Pertanyaan | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian |
|-----|---|--|--|
| 1. | Setelah mempelajari materi rancangan menu siswa dapat menjelaskan mengenai pengertian rancangan menu dengan santun. | Menu adalah daftar atau susunan yang berisi bagian makanan dan minuman yang akan disajikan kepada tamu lengkap dengan harganya. | <p>Nilai 25 jika jawaban benar</p> <p>Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p> |
| 2. | Setelah melakukan diskusi siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan jenis menu. | Jenis menu terdiri dari tiga macam menu yang berbeda, A'la carte yaitu menu yang memuat daftar makanan dan harganya tersendiri, Table D'hote yaitu menunjukkan susunan hidangan yang sudah lengkap dengan satu kesatuan, sedangkan special party atau buffet adalah menu untuk hidangan prasmanan. | <p>Nilai 25 jika menyebutkan 2 jawaban benar</p> <p>Nilai 10 jika menyebutkan 1 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p> |
| 3. | Setelah memahami pengertian bahan pengisi kue siswa dapat menjelaskan fungsi merancang menu. | <p>1). Dari bagian pengolah makanan (dapur)</p> <p>a. Sumber informasi tentang bahan makanan yang diperlukan</p> <p>b. Menu</p> | <p>Nilai 25 jika menjelaskan 3 jawaban benar</p> <p>Nilai 15 jika menyebutkan 2 jawaban</p> |

| | | | |
|----|---|--|--|
| | | <p>memberikan informasi tentang peralatan dapur yang diperlukan.</p> <p>c. Menu dipergunakan juga untuk membuat pembagian tugas dan menyusun struktur organisasi dapur.</p> <p>2). Dari bagian penyajian (restoran)</p> <p>a. Sumber informasi untuk penyiapan peralatan saji yang diperlukan.</p> <p>b. Menu memberikan informasi kepada pramusaji tentang produk yang akan ditawarkan, atau dijual kepada pelanggan.</p> <p>3). Dari segi pelanggan (<i>customer</i>), menu berfungsi sebagai sumber informasi tentang makanan yang dapat dipesan</p> | <p>benar</p> <p>Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p> |
| 4. | Setelah memahami rancangan menu siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan macam menu menurut waktunya | <ul style="list-style-type: none"> - Breakfast - Brunch - Lunch - Coffee Break - Dinner - Supper | <p>Nilai 25 jika menyebutkan 6 jawaban benar</p> <p>Nilai 15 jika menyebutkan 4 jawaban benar</p> <p>Nilai 5 jika menyebutkan 2 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p> |

Penilaian Keterampilan

| SOAL TES KETERAMPILAN | |
|-----------------------|--|
| No. | SOAL |
| 1 | Buatlah perencanaan menu dan desain kartu menu yang mencakup semua jenis dan macam-macam menu! |

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

| No. | Nama siswa | Presentasi Materi | | | | Diskusi (Tanya Jawab) | | | |
|------|------------|-------------------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | |
| dst. | | | | | | | | | |

Rubik penilaian

| No | Indikator | Kreteria Penilaian |
|----|-----------------------|--|
| 1. | Presentasi Materi | 1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi |
| | | 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi |
| 2. | Diskusi (Tanya Jawab) | 1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat |
| | | 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi |

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah: $6/8 = 0,75$ dikonveksi menjadi: $0,75 \times 4 = 3$

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi macam-macam rancangan menu.

b. Penilaian Keterampilan

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Surakarta, 18 Juli 2016
Mahasiswa

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian Shaleh
NIM. 13511241011



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

| | |
|-------------------|---|
| Satuan Pendidikan | : SMK Negeri 4 Surakarta |
| Mata Pelajaran | : Tata Hidang |
| Materi Pokok | : 4.1. Mendeskripsikan peralatan makan minum serta alat hidang 4.2. Merencanakan persiapan penataan peralatan meja |
| Kelas/ Semester | : XI / 1 |
| Pertemuan | : 3 - 4 |
| Alokasi Waktu | : 5 x 45 menit |

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3.** Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4.** Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 3.2. Mendeskripsikan peralatan makan dan minum serta alat hidang
- 3.2.1. Menjelaskan pengertian peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan dengan jujur.
 - 3.2.2. Mengidentifikasi ukuran alat hidang dengan tanggung jawab.
 - 3.2.3. Menyebutkan jenis-jenis alat hidang dengan santun.
 - 3.2.4. Menjelaskan fungsi alat hidang dan lenan dengan tertib.
- 4.2. Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan

minum, alat hidang serta lenan)

- 4.2.1. Menjelaskan teknik pencucian, pemeliharaan, penyimpanan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan dengan santun.
- 4.2.2. Memahami tahap-tahap polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan dengan peduli terhadap alat hidang.
- 4.2.3. Mengeksplorasi polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan dengan tertib.
- 4.2.4. Mendiskusikan hasil kerja kelompok dengan tanggung jawab

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang materi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan peserta didik mampu :

1. Menjelaskan pengertian peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
2. Mengidentifikasi ukuran alat hidang
3. Menyebutkan jenis-jenis alat hidang
4. Menjelaskan fungsi alat hidang dan lenan
5. Menjelaskan teknik pencucian, pemeliharaan, penyimpanan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
6. Mengeksplorasi polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
7. Mendiskusikan hasil kerja kelompok

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
2. Ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang
3. Jenis-jenis peralatan dan minum, alat hidang
4. Fungsi alat hidang dan lenan
5. Teknik pencucian, pemeliharaan, penyimpanan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan.
6. Tahap polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan.

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan
Strategi Pembelajaran : Demonstrasi

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : LCD dan white board
Media : Power point
Sumber Belajar : Buku tata hidangan dan minuman

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Alokasi Waktu |
|-------------|--|---------------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. | 10 menit |
| Inti | <ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa membaca handout materi tentang pengertian, ukuran, jenis, dan fungsi peralatan makan dan minumb. Siswa melihat power point contoh gambar tata letak peralatan makan dan minum di bar2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Guru menanyakan contoh gambar tata letak peralatan makan dan minum yang ditampilkan kepada siswab. Siswa bertanya materi pengertian, ukuran, jenis, dan fungsi peralatan makan dan minum3. Mengumpulkan data<ol style="list-style-type: none">a. Guru membagi lembar tugas kepada siswa yang berisi gambar jenis peralatan makan dan minumb. Setiap siswa mengerjakan lembar tugas tentang jenis peralatan makan dan minum yang ada beserta kegunaannya4. Mengasosiasikan/mengolah informasi<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mengumpulkan lembar tugas tentang gambar jenis peralatan makan dan minum5. Mengkomunikasikan<ol style="list-style-type: none">a. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkapb. Guru memberikan tugas kelompok tentang pencucian/ polishing peralatan makan dan minum untuk pertemuan berikutnya | 195 menit |
| Penutup | <ol style="list-style-type: none">1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta | 20 menit |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</p> <p>2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</p> <p>3. Menutup pelajaran dengan salam dan doa</p> | |
|--|--|--|

Pertemuan 2

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Alokasi Waktu |
|-------------|--|---------------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. | 10 menit |
| Inti | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa membaca handout tentang materi pencucian/ polishing peralatan makan dan minum b. Siswa mengumpulkan tugas kelompok tentang pencucian/ polishing peralatan makan dan minum 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Siswabertanya tentang teknik pencucian/ polishing peralatan makan dan minum 3. Mengumpulkan data <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 6 kelompok dengan jumlah anggota 5-6 siswa b. Setiap kelompok praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum) 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Guru mengamati tiap kelompok selamapraktik merencanakan persiapan polishing peralatan makan dan minum 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Guru mengevaluasi praktik merencanakan persiapan polishing peralatan makan dan minum | 195 menit |

| | | |
|---------|--|----------|
| Penutup | 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar siswa dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam | 20 menit |
|---------|--|----------|

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

| NO. | ASPEK | JENIS/TEKNIK | INSTRUMEN |
|-----|-------------|---|---|
| 1. | Pengetahuan | Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan | • Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas |
| 2. | Ketrampilan | Non Tes • Unjuk kerja | • Lembar penilaian unjuk kerja |

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

| No. | Pertanyaan | Skor Maksimal |
|------------|---|---------------|
| 1. | Jelaskan pengertian dari peralatan makan minum serta alat hidang! | 25 |
| 2. | Sebutkan macam-macam peralatan makan minum serta alat hidang dan contohnya! | 25 |
| 3. | Jelaskan standar pemilihan peralatan makan minum serta alat hidang! | 25 |
| 4. | Sebutkan masing-masing 3 jenis peralatan makan dan minum! | 25 |
| Total Skor | | 100 |

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

| No. | Indikator Pertanyaan | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian |
|-----|---|---|--|
| 1. | Setelah mempelajari materi bahan peralatan makan minum serta alat hidang siswa dapat menjelaskan mengenai pengertian peralatan makan minum serta alat hidang dengan santun. | Keperluan penataan dan pelayanan makanan meliputi ruangan, perabot, linen, peralatan penyajian, peralatan | Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang |

| | | | |
|----|--|--|---|
| | | makan dan minum, serta perlengkapan lain. | lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab |
| 2. | Setelah melakukan diskusi siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan macam-macam peralatan makan minum serta alat hidang | <ul style="list-style-type: none"> - Linan Segala macam kain yang digunakan untuk menutup meja maupun keperluan yang lain - Wares Segala peralatan untuk keperluan makan dan minum - Table Accecories Segala peralatan untuk keperluan menghias meja | Nilai 25 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab |
| 3. | Setelah memahami pengertian peralatan makan minum serta alat hidang siswa dapat menjelaskan pemilihan peralatan tata hidang dengan baik dan benar. | <ul style="list-style-type: none"> - Standar/Patokan dari restoran - Jenis layanan yang ditawarkan - Dekorasi dan tema dari restoran - Jenis dari para pelanggan - Ketahanan peralatan - Perawatan dan pemeliharaan mudah - Ketersediaan ketika permintaan untuk penggantian - Penyimpanan sederhana - Fleksibilitas dalam penggunaan - Faktor harga - Terstandardisasi | Nilai 25 jika menjelaskan 3 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab |
| 4. | Setelah memahami peraltan makan dan minum serta alat hidang siswa mampu | <ul style="list-style-type: none"> - Silverware - Chinaware | Nilai 25 jika menyebutkan |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | menjelaskan cara perawatan (polishing) 3 jenis peralatan tata hidang. | (dengan menggunakan air langsung) - Glassware (dengan uap) | an 6 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan an 4 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan an 2 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab |
|--|--|---|---|

2. Penilaian Ketrampilan

| SOAL TES KETERAMPILAN | |
|-----------------------|--|
| No. | SOAL |
| 1 | Buatlah daftar peralatan tata hidang dalam 3 set menu berbeda! |

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

| No. | Nama siswa | Presentasi Materi | | | | Diskusi (Tanya Jawab) | | | |
|------|------------|-------------------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | |
| dst. | | | | | | | | | |

Rubik penilaian

| No | Indikator | Kreteria Penilaian |
|----|-------------------|--|
| 1. | Presentasi Materi | 1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi |

| | | |
|----|-----------------------|---|
| | | 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi |
| 2. | Diskusi (Tanya Jawab) | 1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat |
| | | 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi |

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah: $6/8 = 0,75$ dikonveksi menjadi: $0,75 \times 4 = 3$

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi macam-macam peralatan tata hidang.

b. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Tata Hidang
Kelas/Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Waktu Pengamatan :

| NO | NAMA SISWA | Komponen/Sub komponen yang dinilai | | | | | | NILAI AKHIR |
|------|------------|------------------------------------|-----------------|--------|-------|-------------|-------|-------------|
| | | Persiapan alat | Persiapan bahan | Proses | Hasil | Sikap kerja | Waktu | |
| 1. | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | |
| dst. | | | | | | | | |

**KRITERIA PENILAIAN
TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA**

| No. | KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN | INDIKATOR | SKOR |
|------------|--|---|----------|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| I. | Persiapan Kerja | | |
| | 1.1 Menyiapkan peralatan | Lengkap sesuai | 4 |
| | | Peralatan kurang 2 macam | 3 |
| | | Peralatan kurang 3 macam | 2 |
| | | Peralatan kurang 4 macam | 1 |
| | | Tidak melakukan persiapan alat | 0 |
| | 1.2 Menyiapkan Bahan | Lengkap sesuai | 4 |
| | | Bahan kurang 1 | 3 |
| | | Bahan kurang 2 | 2 |
| | | Bahan kurang 3 | 1 |
| | | Tidak melakukan persiapan bahan | 0 |
| II | Proses (Sistematika dan Cara Kerja) | | |
| | | Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja | 4 |
| | | Satu indikator tidak terpenuhi | 3 |
| | | Dua indikator tidak terpenuhi | 2 |
| | | Tiga indikator tidak terpenuhi | 1 |
| | | Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan | 0 |
| III | Hasil Kerja | | |
| | | Sangat Baik | 4 |
| | | Baik | 3 |
| | | Cukup Baik | 2 |
| | | Kurang Baik | 1 |
| | | Tidak Baik | 0 |
| IV | Sikap Kerja | | |
| | 4.1 Penggunaan alat | Semua kriteria persyaratan terpenuhi | 4 |

| No. | KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN | INDIKATOR | SKOR |
|----------|--------------------------------|--|----------|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| | | Satu persyaratan tidak terpenuhi | 3 |
| | | Dua persyaratan tidak terpenuhi | 2 |
| | | Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi | 1 |
| | | Tidak sesuai dengan persyaratan | 0 |
| | 4.2 Keselamatan kerja | Semua kriteria persyaratan terpenuhi | 4 |
| | | Satu persyaratan tidak terpenuhi | 3 |
| | | Dua persyaratan tidak terpenuhi | 2 |
| | | Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi | 1 |
| | | Tidak sesuai dengan persyaratan | 0 |
| | V Waktu | | |
| | 5.1 Waktu penyelesaian | 25% lebih cepat | 4 |
| | | 15% lebih cepat | 3 |
| | | Tepat Waktu | 2 |
| | | Tidak selesai tepat waktu | 1 |
| | | Tidak selesai | 0 |

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Surakarta, 20 Juli 2016
Mahasiswa

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian Shaleh
NIM. 13511241011



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

| | |
|-------------------|---|
| Satuan Pendidikan | : SMK Negeri 4 Surakarta |
| Mata Pelajaran | : Tata Hidang |
| Materi Pokok | : 3.5. Menjelaskan jenis ,karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makanan 4.5. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan dan minum |
| Kelas/ Semester | : XI / 1 |
| Pertemuan | : 4 – 5 |
| Alokasi Waktu | : 5 x 45 menit |

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3.** Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4.** Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 3.5. Menjelaskan jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum
- 3.5.1 Menyebutkan jenis petugas pelayanan makan dan minum di restoran dengan jujur dan tanggung jawab
- 3.5.2 Memahami karakteristik petugas pelayanan makan dan minum di restoran dengan peduli
- 3.5.3 Mengidentifikasi persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dengan santun, jujur dan tanggung jawab.

- 3.5.4 Menjelaskan fungsi alat hidang dan lenan dengan tertib.
- 4.5. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan
 - 3.5.5 Menganalisa pelayanan makanan sesuai dengan jenis dan asalnya.
 - 3.5.6 Mengevaluasi karakter pelayanan makanan sesuai dengan pola kerja yang tepat
 - 3.5.7 Mengenal syarat-syarat petugas pelayanan makanan sesuai dengan standart perusahaan
 - 3.5.8 Menyimpulkan tugas tugas seorang petugas pelayanan makanan yang benar

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang materi petugas pelayanan makan dan minum di restoran peserta didik mampu :

1. Menyebutkan jenis petugas pelayanan makan dan minum di restoran
2. Memahami karakteristik petugas pelayanan makan dan minum di restoran
3. Mengidentifikasi persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran
4. Menganalisa pelayanan makanan sesuai dengan jenis dan asalnya.
5. Mengevaluasi karakter pelayanan makanan sesuai dengan pola kerja yang tepat
6. Mengenal syarat-syarat petugas pelayanan makanan sesuai dengan standart perusahaan
7. Menyimpulkan tugas tugas seorang petugas pelayanan makanan yang benar

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Jenis petugas pelayanan makan dan minum
2. Karakteristik petugas pelayanan makan dan minum
3. Persyaratan petugas pelayanan makan dan minum
4. Menganalisa pelayanan makanan sesuai dengan jenis dan asalnya.
5. Mengevaluasi karakter pelayanan makanan sesuai dengan pola kerja yang tepat
6. Mengenal syarat-syarat petugas pelayanan makanan sesuai dengan standart perusahaan
7. Menyimpulkan tugas tugas seorang petugas pelayanan makanan yang benar

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
 Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan
 Strategi Pembelajaran : Demonstrasi

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : LCD dan white board
 Media : Power point
 Sumber Belajar :

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Alokasi Waktu |
|-------------|--|---------------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. | 10 menit |
| Inti | <ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa melihat power point materi jenis, karakteristik dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Siswa bertanya tentang materi yang ada di power point3. Mengumpulkan data<ol style="list-style-type: none">a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 6 kelompok dengan jumlah anggota 5-6 siswab. Setiap kelompok berdiskusi tentang jenis, karakteristik dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran4. Mengasosiasikan/mengolah informasi<ol style="list-style-type: none">a. Setiap kelompok mengolah data hasil diskusi tentang jenis, karakteristik dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum serta menyimpulkanb. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas5. Mengkomunikasikan<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang macam bentuk folding napkin setiap kelompoknyab. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkapc. Guru memberikan tugas kepada siswa dikumpulkan untuk pertemuan berikutnya | 195 menit |

| | | |
|---------|--|----------|
| Penutup | <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar siswa dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam dan doa | 20 menit |
|---------|--|----------|

Pertemuan 2

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Alokasi Waktu |
|-------------|--|---------------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. | 10 menit |
| Inti | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Film/gambar tentang gambar dan jenis tatanan restaurant 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Tanya jawab tentang jenis dan karakter pelayanan makanan 3. Mengumpulkan data <ol style="list-style-type: none"> a. Eksplorasi untuk menemukan gambar dan contoh penataan meja restoran dan petugas pelayanan makanan 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Melaporkan informasi dari hasil belajar dan menyimpulkan 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Diskusi kelompok membahas karakter dan jenis pelayanan berdasarkan asalnya b. Membuat laporan mengenai pengamatan gambar setelah ditampilkan powerpoint ttg restoran. | 195 menit |
| Penutup | <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan | 20 menit |

| | | |
|--|---|--|
| | (post test) | |
| | 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya | |
| | 3. Menutup pelajaran dengan salam dan doa | |

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

| NO. | ASPEK | JENIS/TEKNIK | INSTRUMEN |
|-----|-------------|---|---|
| 1. | Pengetahuan | Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan | • Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas |
| 2. | Ketrampilan | Non Tes • Unjuk kerja | • Lembar penilaian unjuk kerja |

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

| No. | Pertanyaan | Skor Maksimal |
|------------|---|---------------|
| 1. | Jelaskan struktur organisasi petugas pelayanan makanan bagian service beserta tugasnya! | 25 |
| 2. | Jelaskan kualifikasi waiters yang baik! | 25 |
| 3. | Sebut dan jelaskan tanggung jawab sorang waiters! | 25 |
| 4. | Sebutkan perlengkapan yang harus dimiliki oleh seorang waiters! | 25 |
| Total Skor | | 100 |

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

| No. | Indikator Pertanyaan | Indikator Jawaban | Kriteria Penilaian |
|-----|--|---|---|
| 1. | Setelah mempelajari materi petugas pelayanan makanan siswa dapat menjelaskan mengenai struktur organisasi dan tugas dari petugas pelayanan makanan bagian service. | - Head Waiter Mengawasi dan bertanggung jawab terhadap alur pelayanan restoran - Assistant Headwaiter Membantu | Nilai 25 jika jawabanm benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak |

| | | | |
|----|---|---|---|
| | | <p>headwaiter dalam pelaksanaan tugasnya</p> <ul style="list-style-type: none"> - Captai Bertanggung jawab terhadap station restoran serta melayani tamu - Waiters Bertanggung jawab melayani tamu dari datang sampai tamu meninggalkan restoran - Busboy - Hostess - Wine Buttlar | menjawab |
| 2. | Setelah melakukan diskusi siswa dapat menyebutkan kualifikasi seorang waiter dengan santun. | <ul style="list-style-type: none"> - Ramah terhadap siapapun - Memiliki penampilan yang baik meliputi rambut, wajah, seragam, tangan sepatu dan gerakan. - Menjaga kesehatan | <p>Nilai 25 jika menyebutkan 2 jawaban benar</p> <p>Nilai 10 jika menyebutkan 1 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p> |
| 3. | Setelah memahami pengertian petugas pelayanan makanan siswa dapat menjelaskan tanggung jawab waiters dengan santun. | <ul style="list-style-type: none"> - Personal grooming - Deportment - Honesty - Punctuality - Loyalty - Abiity - Positive Atittude | <p>Nilai 25 jika menjelaskan 3 jawaban benar</p> <p>Nilai 15 jika menyebutkan 2 jawaban benar</p> <p>Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar</p> |

| | | | |
|----|---|--|---|
| | | | Nilai 0 jika tidak jwb |
| 4. | Setelah memahami tanggung jawab petugas pelayanan makanan siswa dapat menyebutkan perlengkapan waiters dengan santun. | <ul style="list-style-type: none"> - Multipurpose bottle opener - Bolpoin - Sapu tangan bersih - Buku catatn - Korekmapi - Service cloth | <p>Nilai 25 jika menyebutkan an 6 jawaban benar</p> <p>Nilai 15 jika menyebutkan an 4 jawaban benar</p> <p>Nilai 5 jika menyebutkan an 2 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p> |

2. Penilaian Keterampilan

| SOAL TES KETERAMPILAN | |
|-----------------------|---|
| No. | SOAL |
| 1 | Buatlah perencanaan organisasi petugas dan pelayanan makan restoran bagian service! |

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

[illegible]

Rubik penilaian

| No | Indikator | Kreteria Penilaian |
|----|-----------------------|--|
| 1. | Presentasi Materi | 1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi |
| | | 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi |
| 2. | Diskusi (Tanya Jawab) | 1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat |
| | | 4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi |

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah: $6/8 = 0,75$ dikonveksi menjadi: $0,75 \times 4 = 3$

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi macam-macam bahan pengisi kue.

b. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Tata Hidang
 Kelas/Semester : XI/ Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2015/2016
 Waktu Pengamatan :

| NO | NAMA SISWA | Komponen/Sub komponen yang dinilai | | | | | | NILAI AKHIR |
|------|------------|------------------------------------|-----------------|--------|-------|-------------|-------|-------------|
| | | Persiapan alat | Persiapan bahan | Proses | Hasil | Sikap kerja | Waktu | |
| 1. | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | |
| dst. | | | | | | | | |

**KRITERIA PENILAIAN
TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA**

| No. | KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN | INDIKATOR | SKOR |
|-----------|--|---|----------|
| <i>I</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| I. | Persiapan Kerja | | |
| | 1.1 Menyiapkan peralatan | Lengkap sesuai | 4 |
| | | Peralatan kurang 2 macam | 3 |
| | | Peralatan kurang 3 macam | 2 |
| | | Peralatan kurang 4 macam | 1 |
| | | Tidak melakukan persiapan alat | 0 |
| | 1.2 Menyiapkan Bahan | Lengkap sesuai | 4 |
| | | Bahan kurang 1 | 3 |
| | | Bahan kurang 2 | 2 |
| | | Bahan kurang 3 | 1 |
| | | Tidak melakukan persiapan bahan | 0 |
| II | Proses (Sistematika dan Cara Kerja) | | |
| | | Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja | 4 |
| | | Satu indikator tidak terpenuhi | 3 |
| | | Dua indikator tidak terpenuhi | 2 |
| | | Tiga indikator tidak terpenuhi | 1 |
| | | Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan | 0 |

| No. | KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN | INDIKATOR | SKOR |
|----------|--------------------------------|--|------|
| <i>I</i> | 2 | 3 | 4 |
| III | Hasil Kerja | | |
| | | Sangat Baik | 4 |
| | | Baik | 3 |
| | | Cukup Baik | 2 |
| | | Kurang Baik | 1 |
| | | Tidak Baik | 0 |
| IV | Sikap Kerja | | |
| | 4.1 Penggunaan alat | Semua kriteria persyaratan terpenuhi | 4 |
| | | Satu persyaratan tidak terpenuhi | 3 |
| | | Dua persyaratan tidak terpenuhi | 2 |
| | | Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi | 1 |
| | | Tidak sesuai dengan persyaratan | 0 |
| | 4.2 Keselamatan kerja | Semua kriteria persyaratan terpenuhi | 4 |
| | | Satu persyaratan tidak terpenuhi | 3 |
| | | Dua persyaratan tidak terpenuhi | 2 |
| | | Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi | 1 |
| | | Tidak sesuai dengan persyaratan | 0 |
| V | Waktu | | |
| | 5.1 Waktu penyelesaian | 25% lebih cepat | 4 |
| | | 15% lebih cepat | 3 |
| | | Tepat Waktu | 2 |
| | | Tidak selesai tepat waktu | 1 |
| | | Tidak selesai | 0 |

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Surakarta, 20 Juli 2016
Mahasiswa

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Alfian Ardian Shaleh
NIM. 13511241011